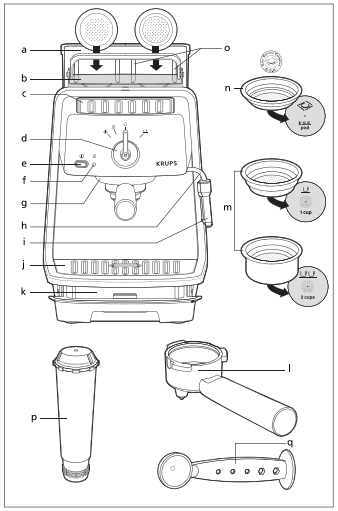
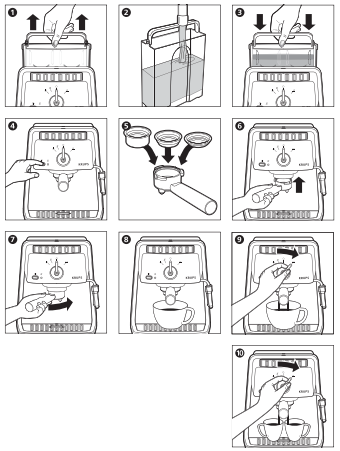
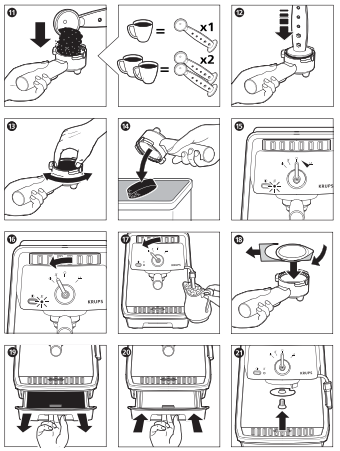
Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

KRUPS

www.krups.com







KRUPS

Espresso Art. XP4000/XP4020

Deutsch 06

English 14

Français 21

Nederlands 28

Español 35

Português 42

Italiano 49

Dansk 56

Norsk 63

Sverige 70

Suomi 76

Ελληνικά 83

Sommaire.PM6.5 5 29/11/04, 12:05

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Deutsch

Beschreibung

a Deckel des Wasserbehälters
b Abnehmbarer Wasserbehälter
c Tassenvorwärmplatte
d Dampf/Kaffee Wahlschalter
e An/Aus Schalter mit Betriebskontrollleucht (blau)
f Aufwärmkontrollleuchte (orange)
g Brühkopf
h Dampfdüse
i Aufschäumhilfe
j Gitter der Auffangschale
k Auffangschale
l Filterhalter
m Filter für eine oder zwei Tassen (gemahlener Kaffee)
n ESE-Filter
o Filtersiebhalter
p Claris Wasserfilter
q Messlöffel

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzleiter-Steckdose an. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Stellen sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen ab.
- Entfernen sie den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes da das Gerät unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Abstellgitter und Auffangschale nicht in Position sind.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muss der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel und legen sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken.
- Vermeiden Sie einen Kontakt des Netzkabels oder Ihrer Hände mit den heißen Teilen des Gerätes (Tassenvorwärmplatte, Filterträger, Dampfdüse, Aufschäumhilfe)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Entkalkungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, nicht korrekt funktioniert oder wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte sofort an den Krups-Kundendienst (siehe Adressen im Krups-Serviceheft), da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Ihnen geöffnet werden.
- Außer der Reinigung und normalen Gebrauchsprüfung, müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät vom Krups-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Krups Zubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Filterträger gut festgezogen ist bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen und stellen Sie den Wahl Schalter auf **O** zurück bevor Sie den Filterträger entnehmen.
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von nicht überwachten Kindern aufgestellt werden - kleine Kinder und stark behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Der Espresso

Espressokaffee ist aromatischer als ein normaler Kaffee. Er wird aus kleinen, vorgewärmten Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepresst, um diesen wohlschmeckenden schwarzen Kaffee mit der anregenden Wirkung zu erhalten.

Espresso erkennen Sie an seinem charakteristischen Aroma und seiner typischen Crema. Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee sowie die richtige Mahlung der Bohnen. Falls Sie keinen gemahlenen Espressokaffee kaufen können, mahlen Sie die Espressobohnen mit einer Mahlwerkmühle. Der Kaffee darf nicht „zu fein" gemahlen sein. Er muss noch leicht körnig sein. Zu fein gemahlener Kaffee könnte das Brühsieb und die Filtersiebe verstopfen und das Wasser würde nicht mehr durchlaufen.

Es ist ganz normal, dass die Durchlaufgeschwindigkeit des Kaffees in einer Espressomaschine, bei der genügend Kaffeeschaum von der richtigen Farbe hergestellt werden muss, niedriger ist als bei Filterkaffee.

Um einen vollendeten Espresso zu garantieren, ist es notwendig frisches, kaltes Wasser zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Heizsystem indem sie ein oder zwei Füllungen des Wasserbehälters ohne Kaffeemehl wie folgt durchlaufen lassen:

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter am Griff **(1)**. Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter **(2)**.
- Setzen Sie den Wasserbehälter erneut ein und achten Sie dabei darauf, ihn fest nach unten zu drücken, um die Wasserzufuhr zu ermöglichen. Schließen Sie den Deckel **(3)**.
- Schalten Sie das Gerät ein **(4)**. Die blau Betriebskontrollleuchte und die orange Aufheizkontrollleuchte leuchten auf. Im Deckel des Wasserbehälters sind zwei Filter untergebracht.
- Setzen Sie eines der Filtersiebe in den Filterträger ein **(5)**. Setzen Sie dann den Filterträger in den Brühkopf des Gerätes ein.
- Um den Filterträger korrekt einzusetzen, halten Sie den Griff des Filterträgers nach links **(6)**, drücken den Filterträger nach oben an den Brühkopf und drehen den Griff dann nach rechts **(7)** bis der Griff nach vorne zeigt.
- Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger. **(8)**
- Sobald die orange Kontrollleuchte erlischt, drehen Sie den Wahlschalter auf die Stellung **(9)** und lassen Sie den gesamten Wasserbehälterinhalt durchlaufen.
- Falls notwendig, unterbrechen Sie diesen Vorgang um den Behälter zu entleeren. Stellen Sie hierzu den Wahlschalter auf Position **O**. Danach können Sie mit dem Durchlauf fortfahren.

Zubehörteil Filterpatrone (Art.-Nr. F088, nicht mitgeliefert).

Gebrauch der verschiedenen Funktionen der Espressomaschine

1. Funktion Espresso

. Mit gemahlenen Kaffee

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen **den Filterträger mit Filtersieb ohne Kaffeemehl und die Tassen** wie folgt **vorzuwärmen:**

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie den Filterträger **(6) (7)** ein und stellen Sie die Espressotassen darunter.

Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrollleuchte.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(10)**.
- Sobald die Tassen mit warmem Wasser gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter zurück auf Position **O**.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 7 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Espressotassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte vorgewärmt werden.

Zubereitung von Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie das Filtersieb für 1 oder 2 Tassen in den Filterträger ein **(5)**.
- Geben Sie 1 bzw. 2 Messlöffel gemahlenen Kaffee in das Filtersieb und drücken Sie diesen mit dem Messlöffel leicht an **(11) (12)**.
- Säubern Sie den Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl **(13)**.
- Setzen Sie den Filterträger in das Gerät ein **(6) (7)**.
- Stellen Sie eine oder zwei Espressotassen unter den Filterträger

Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrollleuchte.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(9) (10)**.
- Am Anfang setzt ein Vorbrühvorgang ein.
- Sobald die Tassen gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter auf Position **O** zurück.
- Nehmen Sie Filterträger mit Filtersieb aus dem Gerät. Leeren Sie das Kaffeemehl aus **(14)**.

Nach erneuter Füllung des Filtersiebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

. Mit Spezialfilterträger «ESE»

Das System E.S.E. wurde entwickelt, um einen starken italienischen Espresso 'ristretto' (kurzer Espresso) zubereiten zu können. Die Menge der einzelnen ESE-Einzelportion ist für 35 ml Wasser bestimmt, die innerhalb von 20 Sekunden durchlaufen.

„ESE" bedeutet „**E**asy **S**erving **E**spresso" (Einfache Espressozubereitung) und ist eine Portion ausgewählten, hochwertigen Kaffees, gemahlen und verdichtet zwischen zwei Papierfiltern, die sofort einsatzbereit ist. Dieses System vereinfacht Ihnen die Espressozubereitung, indem es Ihnen die Dosierung und das Stopfen des Espressomehls abnimmt und Ihnen die Reinigung des Gerätes erleichtert.

Es ist weder vorgesehen, noch empfehlenswert, mehr als 35 ml Wasser durch die ESE-Einzelportionen durchlaufen zu lassen und den Espresso damit zu strecken (langer Espresso).

Wir empfehlen Ihnen, die ESE-Einzelportionen so zu handhaben und aufzubewahren, dass diese nicht verformt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Zubehörteile Filterträger mit Spezialfiltersieb ohne Kaffeemehl und die Tasse wie im obenstehenden Kapitel Espresso Funktionen vorzuwärmen.

. Zubereitung des Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie die ESE-Einzelportion in den ESE-Filter ein **(18)**.

Reißen Sie überflüssiges Papier an der gelochten Ecke von der Einzelportion ab. Legen Sie die ESE-Einzelportion mit der ROTEN SEITE NACH UNTEN ein (biegen Sie die Papierecken nach unten).

- Achten Sie darauf, dass das ganze Papier im Filter untergebracht wird, andernfalls kommt es zu Tropfwasserbildung.

Durch richtiges Einlegen der ESE-Einzelportion bekommt der Espresso ein reichhaltigeres, dichteres Aroma.

- Setzen Sie den Filterträger ein **(6) (7) (8)** und ziehen Sie ihn nach rechts fest.
- Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrollleuchte.
- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **(9)**.
- Am Anfang setzt ein Vorbrühvorgang ein.
- Sobald die empfohlene Wassermenge (35 ml) durch die Einzelportion durchgelaufen ist, stellen Sie den Wahlschalter wieder auf Position **O**.
- Entfernen Sie den Filterträger vom Brühkopf und werfen Sie die benutzte Kaffeeportion weg. Die benutzten Kaffeeportionen können umweltfreundlich in der Biotonne entsorgt werden.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

2. Funktion Dampf

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Das Taktgeräusch während der Dampfzubereitung entsteht durch die Intervallsteuerung der Wasserpumpe, die für die Dampferzeugung notwendig ist.

Falls Sie direkt nach der Dampferzeugung einen Espresso zubereiten wollen, muss das Gerät zuerst abgekühlt werden, um die zur Espressozubereitung geeignete Temperatur zu erreichen.

- Das Gerät kühlt automatisch ab, wenn der Wahlschalter auf **O** gestellt wird. Beim Abkühlen geht die orange Aufheizkontrollleuchte an und heißes Wasser fließt in die Auffangschale ab. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät den Espresso-Durchgang ein.

Achtung: während und nach dem Betrieb des Geräts können die Metallteile der Aufschäumhilfe äußerst heiß werden.

. Gebrauch der Aufschäumhilfe

Die Aufschäumhilfe erleichtert das erfolgreiche Aufschäumen von Milch zur Cappuccinozubereitung.

- Füllen sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein. **(4)**
- Schwenken Sie die Aufschäumhilfe aus dem Gerät heraus.
- Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen kleinen geraden Krug von etwa 0,5l Fassungsvermögen, der unter die Aufschäumhilfe passen muss. Die Milch muss gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen. Nicht vorher mit warmem Wasser ausspülen.
- Drehen sie den Wahlschalter auf die Position **(16)**.

Sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Aufheizkontrollleuchte.

- Halten Sie den Krug so unter die Aufschäumhilfe mit aufgesteckter Aufschäumhilfe, dass das Kunststoffteil ganz in die Milch eintaucht.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(17)**. Halten Sie den Krug während des Aufschäumens ruhig. Lassen Sie die Aufschäumhilfe nicht den Krugboden berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.
- Sobald die Milch aufgeschäumt ist, drehen Sie den Wahlschalter für die nachfolgende Reinigung, um das Austrocknen der Milch an der Aufschäumhilfe zu verhindern auf die Position **(16)**.
- Entfernen Sie den Krug.
- Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß unter die Aufschäumhilfe.
- Stellen Sie erneut auf Position **(17)**, um die Milchreste aus der Düse zu entfernen.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **O**.
- Reinigen Sie die Aufschäumhilfe sofort mit einem feuchten Tuch.

Zur gründlichen Reinigung der Aufschäumhilfe lesen Sie bitte im Kapitel „Pflege“ nach.

. Erwärmen von Flüssigkeiten

- Füllen sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein. **(4)**
- Schwenken Sie die Aufschäumhilfe aus dem Gerät heraus.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf **(16).**

Sobald das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Aufheizkontrollleuchte.

- Tauchen sie die Aufschäumhilfe in den Behälter mit der zur erwärmenden Flüssigkeit ein.
- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **(17)**, bis die Flüssigkeit ausreichend erhitzt ist. Stellen Sie danach den Schalter zurück auf **O** und entfernen Sie das Gefäß.
- Wenn Sie andere Flüssigkeiten als klares Wasser erhitzt haben, drehen Sie den Wahlschalter in die Position zurück **(16)**. Um ein Verstopfen der Düsenöffnung zu vermeiden, reinigen Sie wie folgt:

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß unter die Aufschäumhilfe.
- Drehen Sie den Wahlschalter wieder auf die Position **(17)**, um die verbliebene Flüssigkeit zu entfernen.
- Drehen Sie den Wahlschalter in Position **O**.
- Reinigen Sie die Aufschäumhilfe mit einem feuchten Tuch.
- Zur gründlichen Reinigung der Aufschäumhilfe lesen Sie bitte im Kapitel „Pflege“ nach.

Pflege

- Gerät abkühlen lassen. Geben sie die Zubehörteile ihrer Espressomaschine nicht in die Spülmaschine.

Nach Gebrauch muss der Wasserbehälter entleert werden.

. Die Auffangschale:

Sie muss nach Gebrauch des Gerätes entleert werden **(19)**. Falls mehrere Espresso nacheinander zubereitet werden, sollte die Auffangschale von Zeit zu Zeit entleert werden (ca. alle 7 bis 8 Tassen). Wenn Wasser austritt, heißt das nicht, dass das Gerät undicht ist. Dieser Vorgang ist ganz normal. Falls notwendig, reinigen sie die Auffangschale und das Abstellgitter mit Wasser dem etwas mildes Spülmittel beigefügt ist, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. Achten Sie beim Wiederzusammenbau auf den korrekten Sitz der Kunststoffabdeckung **(20)**.

. Der Brühkopf, das Filtersieb und der Filterträger müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Es genügt den Brühkopf mit einem feuchten Tuch abzuwischen und die anderen Zubehörteile unter fließendem Wasser abzuspülen.

Im Falle einer starken Verschmutzung des Brühkopfes, schrauben Sie das Sieb mit Hilfe einer Münze ab, reinigen Sie es und montieren Sie es wieder, indem Sie es gut festschrauben **(21)**.

Lassen Sie den Filterträger nicht eingesetzt, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da dies die Dichtung beansprucht und zu kürzerer Lebensdauer führt.

. Tassenvorwärmplatte: Entnehmen Sie diese zur Reinigung mit Wasser und einem milden Spülmittel, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab.

. Aufschäumhilfe

Zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe vom Gerät abgenommen werden.

Entkalkung

- Entkalken Sie Ihre Espressomaschine, je nach örtlicher Wasserhärte, regelmäßig mit Zitronensäure oder Weinsäure.
- Lassen Sie beim Entkalken Ihrer Espressomaschine Vorsicht walten, da Arbeitsflächen und andere Oberflächen bei Berührung mit der Im Entkalker enthaltenen Säure zu Schaden kommen können.
- **Die Garantie greift nicht für Espressomaschinen, die aufgrund fehlender Entkalkung nicht oder schlecht funktionieren.**

Wir empfehlen **das KRUPS Entkalkungsset Art. F054,** welches in den Krups Kundendiensten erhältlich ist. Dieses Set enthält, neben zwei Portionen Entkalker, einen Wasserhärte-Teststreifen, um die Häufigkeit der Entkalkung Ihres Gerätes bei normalem Gebrauch zu bestimmen. Die Verkalkung hängt von der Wasserhärte, aber auch von der Benutzung ab. Die ermittelte Entkalkungshäufigkeit, ist daher nur als Anhaltspunkt zu verstehen.

- Gehen Sie nach folgender Methode vor:

- Schrauben sie das Sieb am Brühkopf ab und reinigen Sie Sieb und Brühkopf von Kaffeeresten und Kalkpartikeln **(21)**.
- Lösen Sie ein Päckchen des Entkalkers KRUPS Art.F054 in einem halben Liter lauwarmem Wasser auf und gießen Sie diese Lösung in den leeren Wasserbehälter.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf des Gerätes. Gerät einschalten. Lassen Sie etwa ein Drittel der Flüssigkeit direkt durchlaufen, indem Sie den Wahlschalter auf **(9)** stellen.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Schalten Sie das Gerät aus, aber lassen Sie den Wahlschalter in Position **(9)** und lassen Sie die Lösung 10 bis 15 min einwirken.
- Schalten Sie dann das Gerät wieder ein und lassen Sie die restliche Flüssigkeit durchlaufen.
- Lassen Sie anschließend 2 Wasserbehälterfüllungen klares Wasser durchlaufen, reinigen Sie den Brühkopf und montieren sie das Sieb wieder an den Brühkopf (siehe Abschnitt „Pflege“).

Probleme, mögliche Ursachen und Abstellmaßnahmen

Probleme	mögliche Ursache	Abstellmaß-nahmen
Der Espresso ist nicht heiß genug	Tassen, Filtersieb, Filterträger sind kalt.	Wärmen sie die Zubehörteile (Tassen, Filtersieb, Filterträger) vor. Siehe Abschnitt „Espressozu-bereitung“
Espresso tritt oberhalb des Filterträgers aus	Der Filterträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht fest genug angezogen.	Siehe Abschnitt „Espresso zubereitung“.
	Es liegt Kaffeemehl auf dem Rand des Filters.	Reinigen Sie den Filterrand.
	Die Brühkopfdich-tung ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch.
	Die Brühkopfdich-tung ist defekt.	Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.
Sehr lautes Pumpengeräusch	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf.
	Wasserbehälter nicht richtig einge-setzt.	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Kaffeemehl zu alt oder sehr trocken, so dass die Pumpe keinen Druck auf-bauen kann.	Benutzen sie frisches Kaffee-mehl.
Es tritt kein Wasser/Espresso aus	Kein Wasser im Wasserbehälter. Wasserbehälter nicht richtig einge-setzt.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf. Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Das Filtersieb ist verstopft, das Kaf-feemehl ist zu fein oder zu sehr zusammengedrückt	Reinigen Sie den Filter und das Sieb des Brühkopfes (s. Kap. „Pflege“) und benutzen Sie eine weniger feine Mahlung.
	Brühkopfsieb verschmutzt.	Legen Sie das Sieb in Entkalkerlösung zum Einweichen (s. Kap. „Pflege“).
	Gerät verkalkt.	Siehe Kapitel „Entkalkung“.
Wasser läuft zu schnell durch	Kaffeemehl zu grob.	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl.
	Zu wenig Kaffee-mehl eingefüllt.	Benutzen Sie den mitgelieferten Messlöffel zum Dosieren.
	Kaffeemehl nicht angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an.
Der Espresso hat keine Crema (Schaumschicht auf dem Kaffee)	Kaffeemehl zu grob.	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl.
	Kaffeemehl nicht genügend ange-drückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an.
	Kaffeemehl zu alt oder zu trocken.	Verwenden Sie frisches Kaffeemehl.
Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Aufschäumhilfe verstopft.	Siehe Kapitel «Pflege».
	Milch zu alt.	Benutzen Sie frische Milch.
	Milch lauwarm.	Stellen Sie die Milch in den Kühlschrank.
Zuviel Wasser auf dem Espressomehl	Espressomehl wurde nicht ausreichend angedrückt.	Drücken Sie das Espressomehl fester an.
	Es ist zu wenig Espressomehl im Filtersieb.	Füllen Sie mehr Espressomehl in das Filtersieb.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Rezepte

Genießen Sie Ihren Espresso so wie Sie ihn lieben: Wenn Sie sich entspannen wollen oder zum Abschluss eines guten Essens.

Folgende Rezepte können Sie dank Ihrer Espressomaschine zubereiten.

. Original Espresso

- Verwenden sie einen Messlöffel eines qualitativ hochwertigen gut gerösteten Espressos und filtern Sie ihn direkt in eine vorgewärmte Tasse.

Bei richtigem Kaffeemehl und richtiger Mahlung bildet sich eine schöne Crema.

- Je nach Geschmack Zucker zugeben und Schluck für Schluck genießen. Original Espresso wird ohne Milch, aber mit viel Zucker getrunken.

. Cappuccino

Für einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst sind folgende Mengen ideal:
1/3 Kaffee, 1/3 warme Milch und
1/3 Milchschaum. Die Menge an warmer Milch und Schaum soll etwa doppelt so groß sein wie die Menge des zubereiteten Kaffees.

- Benutzen Sie große Tassen die Sie vorher bereits vorgewärmt haben.
- Füllen Sie diese mit der Kaffeemenge, die etwa einem normalen Espresso entspricht und fügen Sie Milch hinzu, die Sie unter Verwendung der Aufschäumhilfe aufgeschäumt haben.
- Überstäuben Sie mit Schokoladen- oder Kakaopulver.

. Café Creme

- Bereiten Sie einen normalen Espresso in einer großen Tasse zu.
- Geben Sie einen Schuss Sahne dazu, um einen Café Creme zu erhalten.

Statt Sahne können sie auch warme Milch verwenden.

. Café Corretto *

- Bereiten Sie eine Tasse Espresso wie üblich zu.
- «Korrigieren» Sie dann den Geschmack etwas, indem Sie 1/4 oder 1/2 Schnapsglas Cognac hinzufügen.
  Anissette, Grappa, Sambuco, Kirschwasser oder Cointreau eignen sich ebenfalls.

Es gibt sicherlich noch zahlreiche andere Möglichkeiten den Espresso „zu veredeln". Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

. Kaffeelikör *

- Mischen Sie in einer 0,75l Flasche 3 Tassen Espresso mit 250g braunem Kandiszucker und 1/2 l Cognac oder Kirschwasser.
- Lassen Sie die Mischung mindestens 2 Wochen durchziehen.

Sie werden einen köstlichen Likör erhalten, besonders für Kaffeeliebhaber.

. Italienischer Eiskaffee

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen kalter, gezuckerter Espresso, 1/8 l kalte Milch, frische Sahne, geriebene Schokolade.

- Mischen sie den kalten Espresso mit der Milch.
- Verteilen sie das Vanilleeis in Gläser, gießen Sie den Kaffee darüber und dekorieren sie mit Sahne und geriebener Schokolade.

. Friesenkaffee *

- Geben sie ein kleines Glas Rum zu einer Tasse gut gesüßten Espresso.
- Dekorieren Sie mit einer dicken Haube frischer Sahne und servieren Sie ihn.

. Flambierter Espresso *

2 Tassen Espresso, 2kleine Gläser Cognac, 2Teelöffel brauner Zucker, frische Sahne.

- Gießen Sie den Cognac in zwei hitzebeständige Gläser erwärmen und flambieren Sie ihn.
- Geben Sie den Zucker hinzu, rühren Sie um, gießen Sie den Espresso zu und dekorieren Sie mit der frischen Sahne.

Nach Wunsch kann der Espresso mit etwas heißem Wasser verdünnt werden.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Espressoparfait *

2 Tassen Espresso, 6 Eigelb, 200g Zucker, 1/8 l gesüßte Schlagsahne, 1 kleines Glas Orangenlikör.

- Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, bis eine dicke schaumige Masse entsteht.
- Geben Sie den kalten Espresso und den Orangenlikör hinzu.
- Ziehen Sie dann die geschlagene Sahne unter.
- Verteilen Sie die Mischung in Gläser oder Schälchen.
- Stellen Sie die Gläser in das Gefrierfach

. Mokkapudding

2 Tassen Espresso, 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 3 Eigelb, 1/8 l gesüßte Sahne, 150g Zucker.

- Bereiten Sie den Vanillepudding mit der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker zu.
- Geben Sie die Eigelbe zu dem noch warmen Pudding
- Lassen Sie abkühlen und geben Sie Espresso und geschlagene Sahne hinzu.

(* : übermäßiger Alkoholgenuss ist schädlich für die Gesundheit)

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclingstellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 13 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Description

a Tank lid
b Removable water tank
c Warming plate for cups
d Steam / coffee selector
e Start / Stop switch with indicator light (blue)
f Temperature control light (orange)
g Brewing head
h Steam nozzle
i Cappuccino accessory
j Drip tray grid
k Drip tray
l Filter holder
m Filter for one or two cups (ground coffee)
n ESE filter
o Storage for filter sieves
p Claris water filter*
q Measuring spoon

* depending on model

Safety recommendations ⚠

It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame. Place on a flat, stable, heat resistant surface;
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip tray and the grid are not in position.
- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is brewing or prior to cleaning your appliance.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cable or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle, cappucino accessory).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself.
- Check that the filter holder is pushed well down before starting the coffee and reset the selector to **O** before releasing the filter holder.
- Do not leave the appliance in the reach of unsupervised children - young children and severely handicapped persons must only use the appliance under the supervision of a responsible adult.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsability and the guarantee will not apply.

Espresso coffee

Espresso coffee is richer in aroma and stronger than normal coffee. It is drunk from small pre-heated espresso cups. Hot water is passed through the ground coffee to obtain this delicious black coffee, which has an invigorating effect.

You can recognise an espresso by its characteristic aroma and its typical froth. But this requires high pressure and an excellent espresso coffee which has been well roasted and correctly ground. If you cannot buy espresso ground coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated. If it is too fine, you risk blocking the grid of the brewing head and the filter.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

To obtain sufficient froth with a good colour, it is normal that the flow rate of the coffee is slower than with a filter coffee machine.

To guarantee complete success for your espresso, you must also use freshly-drawn tap water (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

Only use espresso ground coffe. Do not use any other type of coffee eg. distant, filter, cafetière.

Before first using your machine

Before using your appliance for the first time, clean the water heating system, without coffee in the filter holder, filling the water tank once or twice, as follows:

- Open the lid and lift out the water tank using the handle **(1).** Fill with water **(2).**
- Replace the tank, positioning it firmly to ensure that water can enter, and close the lid **(3)**.
- Start the appliance **(4).** The blue operating light and the orange temperature control indicator light will both come on. Two filters are kept in the tank lid.
- Place one of the filters in the filter holder **(5)**. Then put the filter holder on the appliance's brewing head.
- To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go. Ensure it is properly engaged. Please note that the filter holder does not have to be in a central position as long as it is being held firmly in place.
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8)**.
- As soon as the orange indicator light goes off, turn the selector to the setting **(9)** and allow all the water in the water tank to run through.
- If necessary, you can stop the operation by turning the selector to the **O** setting to empty the container, then resume the operation.

As accessories, there is a filter cartridge (N° art. F088 not delivered with the appliance).

Using the various functions of your espresso machine

1. Espresso function

. With ground coffee

For best results, we recommend that you first **pre-heat the accessories** (filter holder, filter and cups) **without putting in ground coffee**. To do this :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4).**
- Put the filter holder in place **(6) (7)**, and place the espresso cups underneath.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

- Turn selector to the setting **(10).**
- When the cups are full of hot water, reset the selector to the **O** setting.

Once the appliance is hot, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Put one or two measures of ground coffee into the filter with the measuring spoon and tamp down using the measuring spoon **(11) (12)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder **(6) (7)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Then turn the selector to the setting **(9) (10)**.
- At the beginning, there is a time of pre brewing.
- When the cups are full, reset the selector to the **O** setting.
- Remove the filter holder and the filter from the machine, and take out the coffee grounds **(14)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

. With the special «ESE» filter

The E.S.E. system was designed for making Italian-style "espresso ristreto" (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.

«ESE», which stands for «**E**asy **S**erving **E**spresso» , is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use. This system makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the ESE servings are used for making a long coffee.

We recommend that you take care, when handling and storing the ESE servings, that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter and cups) without any coffee. To do this, make as above espresso function.

. Preparing an espresso:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4)**.
- Place the ESE serving in the ESE filter **(18)**.

Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the ESE pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down).

- Take care to put all the paper inside the filter or you will have some drips.

Placing the ESE pod correctly will create a richer, thicker crema.

- Put the filter holder in place **(6) (7) (8)** by pressing it firmly to the right.
- Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.
- Then turn the selector to the setting **(9)**.
- At the beginning, there is a time of pre-brewing.
- When the recommended quantity of coffee has been reached (35 ml) turn the selector to the **O** position.
- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used measure.

2. Steam function

The tapping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the appliance.

If you wish to make an espresso immediately after steam, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- The appliance automatically cools down when turning the selector to the **O** setting. When cooling down the orange indicator light comes on and hot water goes into drip tray. When correct temperature is reached, the appliance is running on espresso cycle.

Beware: during and after use of the machine, the metallic parts of the cappuccino accessory can become very hot.

. Using the cappuccino accessory

The cappuccino accessory makes it easy to produce frothy milk for making a cappuccino.

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4).**
- Move the cappucino accessory to the exterior of the appliance.
- Pour about 100 ml (3 oz) of very fresh, very cold milk into a small, narrow container with a capacity of about 0.5 litres which will fit under the cappuccino accessory. The milk and its container must be well chilled (so it is not advisable to run the container under hot water before frothing the milk).

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

If you do not achieve a good froth it is worth experimenting with different brands of milk as some milk brands will froth better than others. UHT milk will always give a very good froth.

- Turn the selector to the setting **(16)**.

Once the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light will go out.

- Place a container under the steam nozzle and turn the steam tap to max position.
- Let the water flow until steam appears, then turn the tap back to position 0.

You can now start to prepare frothy milk.

- Hold the container under the cappuccino accessory in such a way that the tip is immersed in the milk.
- Turn the selector to the setting **(17)**. Keep the container straight during this operation. Do not allow the tip of the cappuccino accessory to touch the bottom of the container because this could obstruct the passage of the steam.
- Once the froth has been produced, turn the selector to the setting **(16)** for the following cleaning operation in order to prevent the milk from drying on the cappuccino accessory:
- remove the container.
- place a container with water under the cappuccino accessory.
- select the setting again **(17)** to remove the milk residue.
- turn the selector to the **O** setting.
- clean the cappuccino accessory with a damp cloth.

For more thorough cleaning of the cappuccino accessory, please refer to the paragraph on maintenance.

. Heating liquids

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(4).**
- Move the cappuccino accessory to the exterior of the appliance.
- Turn the selector to the setting **(16)**.

Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.

- Immerse the cappuccino accessory in the container holding the liquid to be heated.
- Then turn the selector to the setting **(17)** until the liquid is hot enough, then reset the selector to the **O** setting and remove the container.
- For liquids other than water, turn the selector to the setting **(16)** for the following cleaning operation in order to prevent any blockage of the opening of the cappuccino accessory :
- place a container with water below the cappuccino accessory.
- select the setting again **(17)** to remove the residue of the liquid.
- turn the selector to the setting **O.**
- Clean the cappuccino accessory with a damp cloth.
- For more thorough cleaning of the cappuccino accessory, please refer to the paragraph on maintenance.

Maintenance

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip tray

This must be emptied after using the appliance after taking off the grid **(19)**. If several espressos are being prepared one after the other, the drip tray should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos). The presence of water is normal and does not signify a leak. If necessary, clean the drip tray and its grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. When reassembling the machine, ensure that the plastic lining is in the right place **(20)**.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe a damp cloth over the brewing head of your appliance and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid using a coin, clean it and refit it, pressing down firmly **(21)**.

When your espresso is not being used, do not leave the filter holder on the appliance to prevent wear on the gasket.

. The cup warming plate: remove this to clean it with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

. The cappuccino accessory

For more thorough cleaning the cappuccino accessory can be dismantled from the appliance.

Descaling

- Descaling of your espresso should be done fairly frequently with citric or tartaric acid.
- Use caution when descaling your espresso machine as the acid substance within the descaling poweder may damage countertops or any other surface it comes in conatct with.
- **The guarantee does not include espresso machines which do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.**

However, we would advise you to use the **Krups descaling accessory, reference F054**, which is available from Krups after-sales service centres. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the use cycle. The frequently of descaling indicated by the F054 accessory is thus given by way of indication only.

- Then follow the following method:

- Unscrew the grid from the brewing head of the appliance and clean it **(21)**.
- Dissolve a sachet of KRUPS descaling accessory, reference F054, in half a litre of lukewarm water and pour the whole lot into the empty water tank.
- Place a container under the brewing head. Run through about 1/3 of the liquid immediately, setting the selector to the position **(9).**
- Stop the appliance, leaving the position **(9)** engaged and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again and allow the rest of the liquid to run through.
- Then rinse with two water tanks of fresh water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the appliance (see paragraph on maintenance).

Problems, probable causes and how to correct them

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph «Preparing an espresso».
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph «Preparing an espresso».
	There are coffee grounds on the edge of the filter	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective.	Contact an approved Krups service centre.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee.
Water does not run through	No water in the water tank. Water tank incorrectly mounted.	Fill the water tank. Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the head. See the paragraph «Maintenance» and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph «Maintenance».
	Appliance needs descaling.	See paragraph «Descaling».
Water runs through too quickly	Coffee grounds too coarse	Try a finer coffee
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough	Tamp down the coffee again.
The espresso has no froth (froth on coffee)	Coffee grounds too coarse	Try a finer-ground coffe
	Coffee grounds not tamped.	Tamp down the coffee again.
	Coffee grounds stale or too dry.	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Cappuccino accessory blocked.	See paragraph «Maintenance».
	Milk not fresh.	Use very fresh milk.
	Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
	Milk not suitable.	Try another brand of milk.
Lots of water on the coffee grounds.	Grounds not properly tamped down.	Tamp down the grounds.
	Insufficient quantity of ground coffee.	Increase the quantity of ground coffee.

Advice:
0845 602 14 54 - UK
(01) 47 51 947 - Ireland

or consult our website
www.krups.com.uk

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso machine.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and run it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 frothy milk. The quantity of hot milk + froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the cappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffe corretto *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.
- Then slightly 'correct' the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

. Coffee Liqueur *

- Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.
- Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. Iced coffee à l'italienne

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with milk.
- Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. Friesian coffee *

- Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. Espresso flambé *

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

- Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.
- Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. Perfect espresso *

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre sugared fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.
- Add the cold espresso and orange liqueur.
- Then mix in the fresh whipped cream.
- Pour the mixture into cups or glasses.
- Put the cups into the freezer.

(* : The abuse of alcohol is dangerous to your health).

Environnement protection first !

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a collection point.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Description

a Couvercle du réservoir
b Réservoir d'eau amovible
c Plateau chauffe-tasses
d Sélecteur vapeur / café
e Interrupteur Marche / Arrêt avec témoin lumineux (bleu)
f Témoin lumineux de contrôle de température (orange)
g Tête de percolation
h Buse vapeur
i Accessoire cappuccino
j Grille du plateau récolte-gouttes
k Plateau récolte-gouttes
l Porte-filtre
m Filtre pour une ou deux tasses (café moulu)
n Filtre ESE
o Rangement des filtres
p Filtre à eau Claris
q Cuillère doseur

Consignes de sécurité ⚠

- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire cappuccino).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.

Le café Expresso

Le café expresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à expresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux.

Vous reconnaîtrez l'expresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café expresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café expresso moulu, utilisez un broyeur à café pour broyer les grains. Le café ne doit pas être moulu « trop fin ». Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Il est normal que le débit d'écoulement du café afin d'obtenir une mousse suffisante et de belle couleur soit plus faible qu'avec une cafetière filtre.

Pour garantir la totale réussite d'un bon expresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoir d'eau, comme suit :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée **(1)**. Remplissez-le d'eau **(2)**.
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(3)**.
- Mettez l'appareil en marche **(4)**, le témoin lumineux bleu et le témoin lumineux orange s'allument. Deux filtres sont placés dans le couvercle du réservoir.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre **(5)**. Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation.
- Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche **(6)**, plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite **(7)** jusqu'au blocage.
- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre **(8)**.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint, tournez alors le sélecteur sur la position ⌣ **(9)** et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur sur la position **O** pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Accessoires : cartouche filtre (réf. F088, non fournie).

Utilisation des différentes fonctions de votre expresso

1. Fonction expresso

. Avec café moulu

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable **un préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**. Pour cela :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez le porte-filtre en place **(6) (7)**, placez les tasses à expresso dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position ⌣ **(10)**.
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position **O**.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

. Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez une ou deux doses de café moulu dans le filtre et tassez avec la cuillère doseur **(11) (12)**.
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre **(13)**.
- Mettez le porte-filtre en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à expresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position ⌣ **(9) (10)**.
- L'opération commence par une période de pré-percolation.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 22 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur sur la position **O**.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture **(14)**.

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres expressos.

. Avec le porte-filtre spécial «ESE»

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'expresso « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

« ESE » pour « **E**asy **S**erving **E**xpresso » (préparation simplifiée de l'expresso) est une dosette de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'expresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas prévu ni recommandé d'effectuer un café long avec ces dosettes.

Nous vous conseillons de manipuler et de stocker les dosettes « ESE » en évitant de les déformer.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage sans mouture des accessoires (porte-filtre et tasses). Pour cela, suivez les instructions précédentes concernant la fonction Expresso.

. Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Déposez la dosette ESE dans le porte-filtre « ESE » **(18)**.

Déchirez le papier qui dépasse de la dosette, côté perforé. Mettez la dosette ESE en place, le COTE PORTANT UNE MARQUE ROUGE VERS LE BAS (pliez les angles du papier vers le bas).

- Veillez à placer tout le papier à l'intérieur du filtre pour éviter les gouttes.

Positionnez correctement la dosette ESE pour obtenir une crème plus riche et plus épaisse.

- Mettez en place le porte-filtre **(6) (7) (8)** en le serrant fort vers la droite. La poignée du porte-filtre dépasse généralement la position centrale.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez alors le sélecteur sur la position **(9)**.
- L'opération commence par une période de pré-percolation.
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte (35 ml), tournez le sélecteur sur la position **O**.
- Ôtez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette usagée.

2. Fonction vapeur

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un expresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'expresso.

- Lorsque le sélecteur est en position **O**, l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le témoin orange s'allume et l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la bonne température est atteinte, l'appareil lance un cycle expresso.

Attention : durant et après l'utilisation de l'appareil, les parties métalliques de l'accessoire cappuccino peuvent devenir brûlantes.

. Utilisation de l'accessoire cappuccino

L'accessoire cappuccino facilite la réalisation de la mousse de lait pour la préparation d'un cappuccino.

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit ayant environ une

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

capacité de 0.5 litre et pouvant passer sous l'accessoire cappuccino. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).

- Tournez le sélecteur sur la position **(16)**.

Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.

- Maintenez le récipient sous l'accessoire cappuccino de façon à ce que l'embout plonge dans le lait.
- Tournez le sélecteur sur la position **(17)**. Maintenez le récipient droit durant cette opération. Ne laissez pas l'accessoire cappuccino toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur sur la position **(16)** pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de laisser sécher le lait sur la l'accessoire cappuccino :
- Retirez le récipient.
- Placez un récipient avec de l'eau sous l'accessoire cappuccino.
- Sélectionnez à nouveau la position **(17)** pour enlever le reste de lait.
- Tournez le sélecteur sur la position **O**.
- Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.

Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

. Réchauffage des liquides

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Tournez le sélecteur sur la position **(16)**.

Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.

- Plongez l'accessoire cappuccino dans le récipient contenant le liquide à réchauffer.
- Tournez alors le sélecteur sur la position **(17)** jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position **O** et enlevez le récipient.
- Pour les liquides autres que l'eau, tournez le sélecteur sur la position **(16)** pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de boucher l'orifice de l'accessoire cappuccino :
- Placez un récipient avec de l'eau sous l'accessoire cappuccino.
- Sélectionnez à nouveau la position **(17)** pour enlever le reste du liquide.
- Tournez le sélecteur sur la position **O**.
- Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.
- Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre expresso au lave-vaisselle.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

. Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir retiré la grille **(19)**. Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez vous de la bonne place de l'habillage plastique **(20)**.

. La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre expresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

. Le plateau chauffe-tasses : nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

. L'accessoire cappuccino

Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire cappuccino peut être démonté de l'appareil.

Détartrage

- Détartrez régulièrement votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.
- Attention : lorsque vous procédez au détartrage de votre appareil à expresso, l'acide contenu dans la poudre de détartrage peut endommager le plan de travail ou toute autre surface avec laquelle il serait en contact.
- **La garantie exclut les expressos qui ne fonctionnent pas ou mal à cause de l'absence de détartrage.**

Cependant, nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054,** disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire F054 est donc donnée à titre indicatif.

- Suivez ensuite la méthode suivante :

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un sachet de l'accessoire F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position **(9)**.
- Arrêtez l'appareil en laissant la position **(9)** enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite l'appareil en marche et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe « Entretien »).

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment sérré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir. Réservoir mal monté.	Remplissez le réservoir. Appuyez fermement sur le réservoir.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe «détartrage».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Recettes

Dégustez votre expresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

. Expresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à expresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez-vous. L'expresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait mousseux. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à expresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire cappuccino.
- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un expresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez un tasse d'expresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'expresso. L'imagination est illimitée.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'expresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'expresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'expresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'expresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Expresso flambé*

2 tasses d'expresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'expresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. Expresso parfait*

2 tasses d'expresso, 6 jaunes d'œuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'expresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. Pudding à la mocca

2 tasses d'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'œuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'œuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agrée pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen.

ⓘ Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen.

➲ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Beschrijving

a Deksel van het reservoir
b Afneembaar waterreservoir
c Warmhoudplaat kopjes
d Keuzeschakelaar stoom / koffie
e Aan-/Uitschakelaar met controlelampje (blauw)
f Controlelampje temperatuur (oranje)
g Percolatorkop
h Stoombuis
i Cappuccino-accessoire
j Rooster van de lekbak
k Lekbak
l Filterhouder
m Filter voor één of twee kopjes (gemalen koffie)
n ESE-filter
o Opbergvak filters
p Waterfilter Claris
q Doseerlepel

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door alvorens u het apparaat in gebruik neemt. Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde. De aansluitwaarde die op het typeplaatje vermeld staat, dient overeen te komen met de netspanning bij u thuis.
- Plaats dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat, of in de buurt van een open gasvlam.
- Ontgrendel de filterhouder met koffiemaling niet zolang het water doorloopt, want het apparaat staat op dat moment onder druk.
- Maak geen gebruik van het apparaat zonder de lekbak en het rooster.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het doorlopen van de koffie een storing optreedt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker als u de stekker uit het stopcontact haalt. Laat het snoer niet over hoeken en randen hangen.
- Raak de heet geworden delen van het apparaat (warmhoudplaat kopjes, filterhouder, stoombuis, cappuccino-accessoire) niet aan. Houd het snoer van heet geworden delen verwijderd.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet laag hangen.
- Neem de instructies voor het ontkalken in acht.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het aansluitsnoer of een ander onderdeel van dit apparaat beschadigd is, laat het dan, om persoonlijk letsel te voorkomen, repareren door de KRUPS reparatie-service. Maak het apparaat nooit zelf open.
- Controleer of de filterhouder goed aangedraaid is voordat u de koffie laat doorlopen; zet de keuzeknop op **O** voordat u de filterhouder weer losdraait.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Dit apparaat mag uitsluitend onder toezicht van een verantwoordelijke volwassene door jonge kinderen en gehandicapte personen gebruikt worden.

Espresso koffie

Espresso heeft een vollere smaak dan normale koffie. U drinkt het uit voorverwarmde espressokopjes. Warm water loopt door de koffiemaling en geeft een heerlijk kopje schuimige koffie met een opwekkend effect.

U herkent een espresso aan het karakteristieke aroma en aan het schuimlaagje. Om dit te verkrijgen, is het noodzakelijk een apparaat met hoge druk te gebruiken en een speciale espressomaling. Als er geen geschikte espressomaling te koop is, kunt u zelf koffiebonen malen met behulp van een koffiemolen. Maal de koffie niet te fijn; de maling moet enigszins korrelig blijven. Als het te fijn gemalen is, kunnen de gaatjes van

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

de percolatorkop en van het filter verstopt raken, waardoor het water niet meer kan doorlopen.

Het is normaal dat de koffie minder snel doorstroomt dan bij een filterapparaat het geval is, dit is nodig om voldoende schuim met een mooie kleur te verkrijgen.

Voor het welslagen van uw kopje espresso dient u vers, koud kraanwater zonder chloorsmaak te gebruiken.

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u het verwarmings–systeem een of twee keer schoon te maken met water, maar zonder koffiemaling in het filter. Ga als volgt te werk:

- Open het deksel en haal het reservoir uit het apparaat met behulp van de handgreep **(1)**. Vul het reservoir volledig met water **(2)**.
- Breng het reservoir opnieuw op zijn plaats door het stevig aan te drukken teneinde instromen van water mogelijk te maken en sluit vervolgens het deksel **(3)**.
- Zet het apparaat aan **(4)**. Het blauw controlelampje, dat aangeeft of het apparaat in werking is, en het oranje controlelampje van de temperatuur branden. Er zijn twee filters in het deksel van het reservoir geplaatst.
- Doe een van de filters in de filterhouder **(5)**. Monteer vervolgens de filterhouder op de percolatorkop.
- Voor juiste vergrendeling van de filterhouder, dient u de handgreep naar links te richten **(6)**, de filterhouder tegen de percolatorkop te drukken en vervolgens de handgreep naar rechts te draaien **(7)** totdat deze niet verder kan.
- Plaats een zo groot mogelijke kom onder de filterhouder **(8)**.
- Zodra het oranje controlelampje uitgaat, draait u de keuzeknop op stand **(9)**; laat al het water uit het reservoir doorlopen.
- Indien nodig kunt u deze handeling onderbreken om de kom te legen door de keuzeknop op stand **O** te zetten. Daarna kunt u de handeling vervolgen.

Accessoires: filterpatroon (ref. F088, niet meegeleverd).

Gebruik van de verschillende functies van uw espresso-apparaat.

1. Espresso-functie

. Met koffiemaling

Voor het beste resultaat raden wij **u aan de accessoires** (filterhouder, filter en kopjes) **eerst voor te verwarmen zonder koffiemaling**. Ga als volgt te werk:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Breng de filterhouder **(6) (7)** op zijn plaats en zet de espressokopjes eronder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(10)**.
- Zodra de kopjes gevuld zijn met warm water, draait u de keuzeknop weer op stand **O**.

Als het apparaat warm is, dan kunnen de espressokopjes worden voorverwarmd op de warmhoudplaat.

Bereiding van een kopje espresso:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Plaats het filter voor een of twee kopjes in de filterhouder **(5)**.
- Doe een of twee scheppen koffiemaling in het filter met behulp van het maatschepje. Druk de koffiemaling goed aan **(11) (12)**.
- Verwijder de rondom het filter gemorste koffiemaling **(13)**.
- Plaats de filterhouder in het apparaat **(6) (7)**.
- Plaats een of twee espressokopjes onder de filterhouder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(9) (10)**.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- De operatie begint met een periode van voorpercolatie.
- Als de kopjes zijn gevuld, draait u de keuzeknop weer op stand **O**.
- Haal de filterhouder en het filter uit het apparaat; gooi de koffiemaling weg **(14)**.

Het filter kan opnieuw gevuld worden voor de bereiding van een volgend kopje espresso.

. Met de speciale «ESE»-filterhouder

Het «ESE» systeem is bestemd voor de bereiding van Italiaanse espresso «ristreto» (zeer sterk). De dosering is bestemd voor een kopje espresso van 35 ml en het water moet in 20 seconden doorlopen.

«ESE» is de afkorting van «**E**asy **S**erving **E**spresso» (eenvoudige bereiding van espresso); het betreft een dosering geselecteerde koffiemaling, samengedrukt tussen 2 papieren filters, die direct klaar is voor gebruik. Dit vereenvoudigt de bereiding van uw kopje espresso want u hoeft de koffiemaling nu niet zelf te doseren en aan te drukken; bovendien is de filterhouder makkelijker schoon te maken.

Het is niet de bedoeling en zeker niet aan te bevelen om met deze ESE-dosering een grote kop espresso te zetten.

Let op dat u de «ESE»-dosering niet vervormt tijdens het opruimen en beetpakken.

Voor het beste resultaat raden wij u aan om de accessoires (filterhouder, filter en kopjes) voor te verwarmen. Volg hiervoor de hiervoor vermelde instructies voor de Expresso-functie.

. Bereiding van de espresso:

- Vul het waterreservoir **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Doe een dosering «ESE» in de «ESE»-filterhouder **(18)**.

Scheur het papier dat boven de dosering uitkomt af aan de zijde met perforatie. Zet de dosering ESE op zijn plaats, MET DE ZIJDE MET EEN RODE STREEP NAAR BENEDEN GERICHT (vouw de hoeken van het papier naar beneden).

- Zorg dat al het papier aan de binnenzijde van het filter geplaatst wordt, teneinde druppelen te voorkomen.

Plaats de dosering ESE op de juiste wijze, ter verkrijging van een rijkere en dikkere room.

- Vergrendel de filterhouder **(6) (7) (8)** door deze krachtig naar rechts te draaien.
- Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.
- Draai de keuzeknop op stand **(9)**.
- De operatie begint met een periode van voorpercolatie.
- Als het kopje gevuld is met de aanbevolen hoeveelheid espresso (35 ml), draait u de keuzeknop weer op **O**.
- Ontgrendel de filterhouder en gooi de gebruikte dosering weg.

2. De stoomfunctie

Het klakkende geluid dat u hoort tijdens de bereiding van stoom is afkomstig van het onderbroken regelsysteem van de pomp. Het heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Als u direct na gebruik van de stoomfunctie espresso wilt bereiden, dan dient het apparaat eerst af te koelen tot de geschikte temperatuur voor bereiding van espresso.

- Wanneer de keuzeschakelaar op **O** staat, koelt het apparaat automatisch af. Tijdens het afkoelen gaat het oranje lampje branden en stroomt het warme water in de lekbak. Wanneer de juiste temperatuur bereikt is, begint het apparaat met een espressocyclus.

Let op: tijdens en na het gebruik van het apparaat kunnen de metalen delen van het cappuccino-accessoire gloeiend heet worden.

. Gebruik van het cappuccino-accessoire

Met het cappuccino-accessoire maakt u op eenvoudige wijze melkschuim voor de bereiding van cappuccino.

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Draai het cappuccino-accessoire naar buiten.
- Schenk ongeveer 100 ml (bij voorkeur volle) melk in een smal melkkannetje dat een inhoud van ongeveer 0.5 l heeft en dat onder het cappuccino-accessoire past. De

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

melk en het melkkannetje moeten koud zijn (het is dus af te raden om het melkkannetje vóór het opschuimen onder warm water te houden).

- Draai de keuzeknop op stand **(16)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Houd het melkkannetje zodanig onder het cappuccino-accessoire dat het onderste gedeelte in de melk is gedompeld.
- Draai de keuzeknop op stand **(17)**. Houd het melkkannetje recht tijdens het opschuimen. Zorg ervoor dat het uiteinde van het cappuccino-accessoire de bodem van het melkkannetje niet raakt, dit belemmert de stoomtoevoer.
- Als u klaar bent met opschuimen, draait u de keuzeknop op stand **(16)** om het cappuccino-accessoire als volgt schoon te maken:
- Verwijder het melkkannetje.
- Plaats een met water gevuld kannetje onder het cappuccino-accessoire.
- Stel opnieuw in op stand **(17)** om de melkresten weg te nemen.
- Draai de keuzeknop op stand **O**.
- Maak het cappuccino-accessoire schoon met een vochtige doek.

Voor een grondige reiniging van het cappuccino-accessoire, verwijzen we u naar het hoofdstuk «Onderhoud».

. Verwarmen van vloeistoffen

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(4)**.
- Draai het cappuccino-accessoire naar buiten.
- Draai de keuzeknop op stand **(16)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Dompel het cappuccino-accessoire in de te verwarmen vloeistof in het kannetje.
- Draai dan de keuzeknop op stand **(17)** totdat de vloeistof warm genoeg is, draai vervolgens de keuzeknop weer op stand **O** en verwijder het kannetje.
- Voor andere vloeistoffen dan water draait u de keuzeknop na afloop op stand **(16)** om te voorkomen dat de opening in het cappuccino-accessoire verstopt raakt:
- Plaats een met water gevuld kannetje onder het cappuccino-accessoire.
- Stel opnieuw in op stand **(17)** om de vloeistofresten te verwijderen.
- Draai de keuzeknop op stand **O**.
- Maak het cappuccino-accessoire schoon met een vochtige doek.
- Voor een grondige reiniging van het cappuccino-accessoire, verwijzen we u naar het hoofdstuk «Onderhoud».

Onderhoud

- De accessoires van uw espresso-apparaat kunnen niet in de vaatwasmachine.

Na gebruik dient u het waterreservoir te legen.

. De lekbak

Na gebruik dient u het rooster te verwijderen en de lekbak te legen **(19)**. Als u meerdere kopjes espresso na elkaar bereidt, dan dient u de lekbak van tijd tot tijd te legen (na ongeveer 7 à 8 bereidingen). Watersporen zijn normaal en duiden niet op een lekkage. Indien nodig kunt u de lekbak en het rooster met water en een zacht afwasmiddel afwassen, daarna afspoelen en drogen. Let erop dat u de lekbak en het rooster weer op de juiste manier terugplaatst in het apparaat **(20)**.

. De percolatorkop, het filter en de filterhouder.

Deze moeten na ieder gebruik worden schoongemaakt. U kunt de percolatorkop afnemen met een vochtige doek; het filter en de filterhouder maakt u schoon onder de kraan. Daarna afspoelen en drogen.

Bij sterke verontreiniging van de percolatorkop kunt u het roosterplaatje losschroeven met behulp van een muntstuk; maak het roosterplaatje schoon en plaats het terug in het apparaat door het stevig vast te draaien **(21)**.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, ontgrendel dan de filterhouder om onnodige slijtage van de afdichting te voorkomen.

. De warmhoudplaat van de kopjes: deze kunt u uit het apparaat halen en schoonmaken met water en een zacht afwasmiddel, daarna afspoelen en drogen.

. Het cappuccino-accessoire

Voor een grondige schoonmaak kan het cappuccino-accessoire uit het apparaat gehaald worden.

Ontkalken

- Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden met citroenzuur of wijnsteenzuur.
- Let op: tijdens het ontkalken van uw espresso-apparaat kan het zuur dat zich in de ontkalkingspoeder bevindt het werkblad of andere oppervlakken waarmee het in contact komen, beschadigen.
- **De garantie sluit espressoapparaten uit die niet of slecht werken als gevolg van verzuimd ontkalken.**

Wij raden u echter aan om **het Krups ontkalkingsaccessoire te gebruiken (ref. F054**, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de Krups Onderdelenservice). Dit accessoire bevat 2 zakjes ontkalkingsmiddel en een teststrip om de hardheid van het water te bepalen. Daaruit kunt u afleiden hoe vaak u het espresso-apparaat dient te ontkalken bij een normaal gebruik. De hoeveelheid kalkaanslag is afhankelijk van de hardheid van het water, maar ook van het aantal keren dat u het apparaat gebruikt. De ontkalkingsfrequentie, aangegeven op accessoire F054, is dan ook bij benadering gegeven.

- Ga volgens onderstaande methode te werk:

- Schroef het roosterplaatje van de percolatorkop los en maak het schoon **(21)**.
- Los een zakje ontkalkingsmiddel van Krups (behorende bij accessoire ref. F054) op in een halve liter lauw water en schenk dit in het lege waterreservoir.
- Plaats een kom onder de percolatorkop. Zet de keuzeknop op stand **(9)** en laat ongeveer 1/3 deel van de vloeistof direct doorlopen.
- Schakel het apparaat uit, laat de keuzeknop op stand **(9)** staan en wacht 10 à 15 minuten om het ontkalkingsmiddel in te laten werken.
- Schakel het apparaat weer in en laat de rest van de vloeistof doorlopen.
- Spoel vervolgens het apparaat door, door nog 2x het reservoir met schoon water te vullen , reinig de percolatorkop. Plaats tenslotte het roosterplaatje weer op de percolatorkop (zie hoofdstuk «onderhoud»).

Problemen, mogelijke oorzaken en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De espresso wordt niet warm genoeg.	De accessoires zijn koud (kopjes, filter, filterhouder).	Verwarm de accessoires voor (kopjes, filter, filterhouder). Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
Er komt koffie via de zijkanten uit de filterhouder.	De filterhouder is niet op de juiste wijze geplaatst of onvoldoende aangedraaid.	Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
	Er ligt nog koffie op de rand van het filter.	Maak de rand van het filter en de afdichting schoon.
	De afdichting van de percolatorkop is vies.	Maak de afdichting schoon met een vochtige doek.
	De afdichting van de percolatorkop is versleten.	Neem contact op met de Krups Consumenten-service.
De pomp maakt lawaai.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	De koffiemaling is te oud of te droog en de pomp geeft geen druk.	Gebruik verse koffiemaling.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Het water loopt niet door.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	Het filter is verstopt, de koffiemaling is te fijn of te hard aangedrukt.	Maak het filter en het roosterplaatje van de percolator-kop schoon (zie hoofdstuk Onderhoud») en gebruik een grovere koffiemaling.
	Roosterplaatje van de percolatorkop is verontreinigd.	Laat het roosterplaatje weken in een ontkalkings-oplossing (zie hoofdstuk Onderhoud).
	Het apparaat heeft kalkaanslag.	Zie hoofdstuk «Ontkalken».
Het water loopt te snel door.	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
	Te weinig koffie-maling.	Gebruik het maatschepje om de juiste dosering te bepalen.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
De espresso heeft geen schuimlaagje	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De koffiemaling is te oud of te droog.	Gebruik verse koffiemaling.
De melk wordt niet schuimig.	Het cappuc-cino-hulpstuk is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	De melk is niet vers.	Gebruik verse melk.
	De melk is lauw.	Zet de melk in de koelkast.
Veel water op de koffiemaling.	De koffiemaling is niet aangedrukt.	Druk de koffiema-ling aan.
	Te weinig koffie-maling.	Voeg meer koffie-maling toe.

Recepten

Geniet op uw eigen manier van uw espresso: drink het ter ontspanning of na de maaltijd.

Wij geven u een aantal recepten die u met behulp van uw espresso-apparaat kunt bereiden.

. Originele espresso

- Doe een maatschepje espressokoffie van goede kwaliteit in het filter en laat het direct in het voorverwarmde kopje doorlopen.
- Als u de juiste koffiemaling gebruikt, komt er een mooi schuimlaagje op de espresso.

. Cappuccino

Volgens de regels van de kunst zijn de ideale verhoudingen van een kopje cappuccino als volgt: 1/3 deel koffie, 1/3 deel warme melk en 1/3 deel opgeschuimde melk. De hoeveelheid warme melk + verkregen schuim moet ongeveer 2x zoveel zijn als de hoeveelheid koffie.

- Gebruik grote koppen en verwarm ze voor.
- Vul ze met een hoeveelheid koffie die overeenkomt met de inhoud van een espressokopje en vul dit aan met melk die u hebt opgeschuimd met behulp van het cappuccino-accessoire.
- Strooi tenslotte wat cacaopoeder over het schuim.

. Koffie met room

- Bereid een espresso in een grote kop.
- Voeg een wolkje room toe.

In plaats van room kunt u ook warme melk toevoegen.

. Café Corretto *

- Maak espresso op de gebruikelijke wijze.
- Geef er een iets andere smaak aan door 1/4 à 1/2 likeurglas cognac toe te voegen.

U kunt ook anisette, jenever, Sambuco, Kirsch of Cointreau gebruiken.

Voor een opwaardering van uw espresso zijn er ongetwijfeld nog vele andere mogelijkheden. Laat uw fantasie de vrije loop!

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Koffielikeur *

- Meng in een lege fles van 0,75 l. 3 kopjes espresso, 250 gr. bruine kristalsuiker en 1/2 l. cognac of Kirsch.
- Laat dit mengsel minstens 2 weken intrekken.

Vooral de liefhebbers van koffie zullen deze heerlijke likeur kunnen waarderen.

. Italiaanse ijskoffie

4 bolletjes vanille-ijs, 2 kopjes koude espresso met suiker, 1/8 l. melk, crème fraîche, geraspte chocola.

- Meng de espresso met de melk.
- Verdeel de bolletjes ijs over glazen, schenk er de koffie op en garneer dit met een toefje crème fraîche en geraspte chocola.

. Koffie met rum *

- Voeg een glaasje rum toe aan een kopje espresso met suiker.
- Schep er een toefje crème fraîche op.

. Geflambeerde espresso *

2 kopjes espresso, 2 glaasjes cognac,
2 theelepels bruine suiker, crème fraîche.

- Schenk de cognac in hittebestendige glazen, verwarm en flambeer de cognac.
- Roer er suiker door, voeg de espresso toe en schep er een toefje crème fraîche op.

De espresso kan eventueel aangelengd worden met kokend water.

. Espresso-ijs *

2 kopjes espresso, 6 eidooiers, 200 gr. suiker, 1/8 l. crème fraîche met suiker, 1 glaasje sinaasappellikeur.

- Klop de eidooiers op met de suiker totdat een dikke, schuimige massa ontstaat.
- Voeg de koude espresso en de sinaasappellikeur toe.
- Meng er vervolgens de opgeklopte crème fraîche door.
- Verdeel het mengsel over ijscoupes of glazen.
- Zet de coupes of glazen in de vriezer.

. Mokkapudding

2 kopjes espresso, 1/2 l. melk, 1 zakje poeder voor vanillepudding, 3 eidooiers, 1/8 l. crème fraîche met suiker, 150 gr. suiker.

- Bereid een vanillepudding van melk, poeder en suiker.
- Voeg de eidooiers toe aan de warme pudding.
- Laat het afkoelen en voeg vervolgens de espresso en de opgeklopte crème fraîche toe.

(* Gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor de gezondheid.)

Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 34 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Descripción

a Tapa del depósito
b Depósito de agua extraíble
c Placa calientatazas
d Selector Vapor / café
e Interruptor con indicador luminoso (azul) Start / Stop
f Luz de control de la temperatura (naranja)
g Cabezal de colado
h Boquilla de salida de vapor
i Accesorio cappuccino
j Rejilla de la bandeja recogegotas
k Bandeja recogegotas
l Portafiltros
m Filtro para una o dos tazas (café molido)
n Filtro ESE
o Compartimento para guardar filtros
p Filtro para agua Claris
q Cuchara dosificadora

Consejos de seguridad ⚠

- Antes de poner en marcha la cafetera Expreso, lea cuidadosamente las instrucciones. Este aparato debe conectarse a enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponde al de su conexión eléctrica.
- No sitúe la cafetera sobre una superficie caliente (como una placa de cocina eléctrica) ni cerca de una llama.
- No saque el portafiltros que contiene el café molido mientras esté pasando el agua, ya que el aparato se halla en ese momento bajo presión.
- No utilice el aparato cuando la bandeja recogegotas y la rejilla no estén colocados en su lugar.
- El enchufe deberá desconectarse siempre que ocurra algo poco habitual durante la preparación del café o antes de limpiar el aparato.
- No desenchufe tirando del cable de alimentación eléctrica, que no deberá dejar sobre un saliente ni sobre el canto de un mueble.
- Evite el contacto del cable de alimentación eléctrica o de sus manos con las partes calientes del aparato (placa calientatazas, portafiltros, boquilla de salida de vapor , accesorio cappucino).
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgando el cable de alimentación eléctrica.
- Siga atentamente las instrucciones para desincrustar las formaciones de cal.
- No ponga en marcha la máquina si está dañada o si el cable de alimentación eléctrica está en mal estado.
- Si el cable u otro elemento específico estuviera defectuoso, deberá ser sustituido únicamente en un centro de asistencia de Krups. En ningún caso deberá abrir usted el aparato.
- Antes de hacer pasar el café, compruebe que el portafiltros esté bien apretado y seleccione **O** antes de aflojarlo.
- Nunca deje el aparato al alcance de niños sin vigilancia - Los niños pequeños y las personas con discapacidades graves deberán utilizar el aparato únicamente bajo la vigilancia de un adulto responsable.

El café expreso

El café expreso es más rico en aroma y más fuerte que un café normal. Se bebe en tacitas para expreso, previamente calentadas. El agua caliente pasa a través del café molido para obtener ese delicioso café negro y espumoso de efectos revigorizantes.

El expreso se reconoce por su aroma característico y su típica espuma. Pero ello supone una presión elevada y un excelente café expreso bien torrefacto y correctamente molido. Si no pudiera adquirirlo ya molido, utilice un molinillo. El café no deberá molerse

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

"demasiado fino". Habrá de quedar ligeramente granulado. En caso contrario, se corre el riesgo de embozar las rejillas del cabezal y del filtro por lo que el agua ya no pasaría.

Es normal que el flujo de salida del café para obtener espuma suficiente y buen color sea más débil que con una cafetera filtro.

Para garantizar el éxito total de un buen café expreso también es necesario utilizar agua corriente (que no haya estado mucho tiempo en contacto con el aire), sin olor a cloro y a una temperatura bastante fresca.

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie, sin poner café en el portafiltros, el sistema de calentado del agua con uno o dos depósitos de agua, tal como se indica a continuación:

- Abra la tapa y quite el depósito con la ayuda del asa **(1)**. Llénelo de agua **(2)**.
- Vuelva a colocar el depósito posicionándolo firmemente para asegurar la entrada del agua y vuelva a cerrar la tapa **(3)**.
- Ponga en marcha el aparato **(4)**. El indicador azul de funcionamiento y el naranja de control de temperatura se encenderán. Hay dos filtros colocados en la tapa del depósito.
- Ponga uno de los filtros en el portafiltros **(5)**. Seguidamente coloque el portafiltros en el cabezal del aparato.
- Para que esté correctamente situado, oriente el asa hacia la izquierda **(6)**, apoye el portafiltros contra el cabezal y gire el asa hacia la derecha **(7)** hasta que quede bloqueado.
- Coloque un recipiente lo más grande posible bajo el portafiltros **(8)**.
- Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará; gire el selector hasta la posición **(9)** y deje pasar toda el agua del depósito.
- Si es necesario, interrumpa la operación girando el selector hasta la posición **O** para vaciar el recipiente y volver a iniciar la operación.

Como accesorio, existe un repuesto de filtro (N° art. F088 no incluido con el aparato).

Utilización de las diferentes funciones de su cafetera Expreso

1. Función Expreso:

. Con café molido

Le aconsejamos que, para obtener mejores resultados, **caliente previamente los accesorios** (portafiltros, filtro y tazas) **sin café**. Para ello:

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Coloque el portafiltros **(6) (7)**, ponga las tazas de expreso debajo.

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire entonces el selector hasta la posición **(10)**.
- Cuando las tazas estén llenas de agua caliente, vuelva a poner el selector en la posición **O**.

Cuando el aparato esté caliente, podrá calentar las tazas en la placa calientatazas.

Preparación del café expreso:

- Llene de agua el depósito **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Introduzca el filtro para una o dos tazas en el portafiltros **(5)**.
- Ponga una o dos dosis de café molido en el filtro con la cuchara dosificadora y comprima el café **(11) (12)**.
- Quite los restos de café de alrededor del filtro **(13)**.
- Ponga el portafiltros en su lugar **(6) (7)**.
- Coloque una o dos tazas de café expreso bajo el portafiltros.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 36 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, se apagará el indicador luminoso naranja.

- Gire entonces el selector hasta la posición **(9) (10)**.
- Al comienzo hay un periodo de pre-colado.
- Cuando estén llenas las tazas, vuelva a situar el selector en la posición **O**.
- Quite el portafiltros y el filtro del aparato y retire el café usado **(14)**.

Podrá llenar de nuevo el filtro para preparar otros cafés expresos.

. Con el portafiltros especial «ESE»

El sistema E.S.E se ha diseñado para preparar un café expreso "ristreto" (fuerte) a la italiana. La cantidad de café es de 35 ml y corresponde a 20 segundos de salida agua.

"ESE", por "**E**asy **S**erving **E**xpreso" (preparación simplificada del café expreso) es una dosis de café seleccionado, molido y compactado entre dos filtros de papel listo para su uso. Este sistema facilitará la preparación de su café expreso y le evitará las operaciones de dosificación y preparación de las tazas, además de mantener la limpieza del aparato.

No es recomendado preparar cafés largos con estas dosis.

Le aconsejamos que manipule y guarde las dosis "ESE" evitando deformarlas.

Para obtener mejores resultados, le aconsejamos que efectúe previamente un precalentado sin café molido de los accesorios (portafiltros, filtro y tazas). Para ello, proceda de la misma forma que para la función expreso.

. Preparación del café expreso:

- Llene el depósito de agua **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Deposite la dosis "ESE" en el filtro "ESE" **(18)**.

Retire el papel que sobrepasa la dosis por la línea perforada. Coloque la dosis ESE con las MARCAS ROJAS HACIA ABAJO (doble las esquinas de papel hacia abajo).

- Asegúrese de poner todo el papel dentro del filtro, de lo contrario, goteará.

Si coloca la dosis ESE correctamente, obtendrá una crema más rica y espesa.

- Coloque el portafiltros **(6) (7) (8)** apretándolo fuertemente hacia la derecha.
- Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- Gire entonces el selector hasta la posición **(9)**.
- Al comienzo hay un periodo de pre-colado.
- Cuando se alcanza la cantidad recomendada (35 ml), gire el selector sobre la posición **O**.
- Quite el portafiltros del cabezal y deseche la dosis utilizada.

2. Función vapor:

El chasquido que se produce durante la preparación del vapor procede de la regulación de la bomba y no interviene para nada en el buen funcionamiento del aparato.

Si desea hacer un café expreso inmediatamente después del vapor, deberá dejar que el aparato se enfríe para alcanzar la temperatura adecuada para la preparación del café expreso.

- El aparato se enfría automáticamente colocando el selector en la posición **O**. Cuando se vaya enfriando, el indicador luminoso naranja se encenderá y comenzará a gotear agua caliente en la bandeja recogegotas. Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta, el aparato comenzará el ciclo expreso.

Atención: durante y después de la utilización del aparato, las partes metálicas del accesorio cappuccino pueden estar muy calientes y producir quemaduras.

. Utilización del accesorio cappuccino

El accesorio cappuccino facilita la realización de la espuma de leche para confeccionar un cappuccino.

- Vuelva a llenar de agua el depósito **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Dirija el accesorio cappuccino hacia el exterior del aparato.
- Vierta unos 100 ml de leche descremada en un recipiente pequeño con una capacidad

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

aproximada de 0,5 litros y que pueda pasar bajo el accesorio cappuccino. La leche, al igual que el recipiente, deben estar bien fríos (por lo que no es aconsejable pasar el recipiente por agua caliente antes de espumar la leche).

- Gire el selector hasta la posición **(16)**.

Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada, se apagará el indicador naranja de control de la temperatura.

- Mantenga el recipiente bajo el accesorio cappuccino de forma que el extremo se hunda en la leche.
- Gire el selector hasta la posición **(17)**. Mantenga el recipiente recto durante esta operación. No deje que el extremo toque el fondo del recipiente porque impediría el paso del vapor.
- Una vez obtenida la espuma, gire el selector hasta la posición **(16)** para la siguiente operación de limpieza, con el fin de evitar que la leche se seque en el accesorio cappuccino:
- Retire el recipiente.
- Sitúe un recipiente con agua bajo el accesorio cappuccino.
- Seleccione nuevamente la posición **(17)** para quitar los restos de leche.
- Gire el selector hasta la posición **O**.
- Limpie el accesorio cappuccino con un paño húmedo.

Para una limpieza en profundidad del accesorio cappuccino, acuda al apartado "Mantenimiento".

. Calentado de líquidos

- Llene de agua el depósito **(1) (2) (3)** y ponga en marcha el aparato **(4)**.
- Desplace el accesorio cappuccino hacia el exterior del aparato.
- Gire el selector hasta la posición **(16)**.

Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada, se apagará el indicador naranja de control de la temperatura.

- Introduzca el accesorio cappuccino en el recipiente que contiene el líquido que deba calentar.
- Gire entonces el selector hasta la posición **(17)** hasta que el líquido esté lo suficientemente caliente, seguidamente vuelva a poner el selector en la posición **O** y extraiga el recipiente.
- Para líquidos que no sean agua, gire el selector hasta la posición **(16)** para la siguiente operación de limpieza, con el fin de evitar embozar el orificio del accesorio cappuccino:
- Sitúe un recipiente con agua bajo el accesorio cappuccino.
- Seleccione nuevamente la posición **(17)** para quitar los restos de líquido.
- Gire el selector hasta la posición **O**.
- Limpie el accesorio cappuccino con un paño húmedo.
- Para una limpieza en profundidad del accesorio cappuccino, acuda al apartado "Mantenimiento".

Mantenimiento

- No introduzca los accesorios de su Expreso en un lavavajillas.

El depósito del agua deberá vaciarse después de cada utilización.

. La bandeja recogegotas

Deberá vaciarse después de utilizar el aparato y haber quitado la rejilla **(19)**. Es conveniente vaciar el cajón recogegotas cuando se hayan preparado varios cafés expresos seguidos (cada 7 u 8 expresos aproximadamente). La presencia de agua es normal y no es señal de fuga. Si es necesario, limpie la bandeja recogegotas y su rejilla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla, enjuague y seque. Cuando vuelva a instalarla, asegúrese de montar en su sitio el cubrimiento de plástico **(20)**.

. El cabezal, el filtro y el portafiltros

Deberán limpiarse después de cada utilización. Bastará con pasar un paño húmedo por el

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

cabezal del aparato y limpiar los otros accesorios con agua corriente y un poco de producto no abrasivo para la vajilla. Enjuague y seque.

En el caso de que el cabezal estuviera muy sucio, extraiga la rejilla con la ayuda de una moneda, límpielo y vuelva a montarlo apretando fuertemente **(21)**.

Cuando no utilice la cafetera Expreso, no deje el portafiltros en el aparato, para evitar el desgaste excesivo de la junta.

. **La placa calientatazas:** retírela para limpiarla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla. Enjuague y seque.

. El accesorio cappuccino

El accesorio cappuccino puede desmontarse del aparato para una limpieza más profunda.

Desincrustación

- Desincruste de vez en cuando su cafetera Expreso con ácido cítrico o tartárico.
- Tenga cuidado cuando desincruste la cal de su aparato expreso, ya que la sustancia ácida del polvo desincrustante puede dañar la encimera o cualquier otra superficie con la que esté en contacto.
- **La garantía no incluye a los expresos que no funcionan o funcionan mal debido a la ausencia de desincrustación.**

De todas formas, le aconsejamos la utilización **del accesorio de desincrustación Krups, referencia F054**, disponible en los centros de servicio posventa de Krups. Este accesorio incluye, además de dos dosis de desincrustante, una cinta de prueba de la dureza del agua para calcular la frecuencia de desincrustación de su aparato en condiciones normales de utilización. La incrustación depende de la dureza del agua, pero también del ciclo de utilización. La frecuencia de desincrustación señalada en el accesorio F054 se proporciona a título indicativo.

- Realice el método siguiente:

- Desatornille la rejilla del cabezal del aparato y límpiela **(21)**.
- Disuelva un sobrecito con el producto desincrustante, referencia F054, en medio litro de agua tibia y viértalo todo en el depósito de agua vacío.
- Coloque un recipiente bajo el cabezal del aparato. Pase alrededor de 1/3 del líquido directamente, poniendo el selector en la posición **(9)**.
- Pare el aparato dejándolo en la posición **(9)** y espere de 10 a 15 minutos para que actúe el desincrustador.
- Vuelva a poner en marcha el aparato y deje pasar el resto del líquido.
- Enjuague enseguida con dos depósitos de agua clara, limpie el cabezal de colado y vuelva a poner la rejilla en el cabezal del aparato (véase apartado "mantenimiento").

Problemas, causas probables y acciones correctoras

Problemas	Causas probables	Acciones correctoras
El café expreso no está muy caliente.	Los accesorios están fríos (tazas, filtro y portafiltros).	Precaliente los accesorios (tazas, filtro y portafiltros). Véase el apartado "Preparación de un café expreso".
Se sale el café al nivel del portafiltros.	El portafiltros no está correctamente instalado o insuficientemente apretado.	Véase apartado "Preparación de un café expreso".
	Queda café molido en el borde del filtro.	Limpie alrededor del filtro y la junta.
	La junta del cabezal está sucia.	Limpie la junta con un paño húmedo.
	La junta del cabezal es defectuosa.	Contacte con un centro de a-sitencia de Krups.
Ruido muy fuerte en la bomba.	No hay agua en el depósito. Depósito mal montado.	Llene el depósito. Apriete firmemente el depósito.
	Café molido "pasado" o muy seco y la bomba no puede crear presión.	Utilice café molido nuevo.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 39 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

No pasa el agua.	No hay agua en el depósito.	Vuelva a llenar el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	El filtro está embozado, el café molido es demasiado fino o está demasiado apretado.	Limpie el filtro y la rejilla del cabezal. Véase el apartado "Mantenimiento" y pruebe un molido menos fino.
	Rejilla del cabezal sucia.	Ponga la rejilla en remojo en la solución de desincrustación. Véase el apartado "Mantenimiento ".
	Aparato con cal.	Véase el apartado "Desincrustación"
El agua pasa demasiado deprisa.	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Cantidad de café molido insuficiente.	Utilice la cuchara medidora para dosificar el café.
	Molido no apretado.	Apriete más el molido.
El café expreso no tiene crema (espuma en el café).	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Molido poco apretado.	Apriete más el molido.
	Café «pasado» o demasiado seco.	Utilice un producto recién molido.
La leche no queda muy espumosa.	Accesorio cappuccino embozado.	Véase el apartado "Mantenimiento".
	Leche agria.	Utilice leche fresca.
	Leche tibia.	Ponga la leche en la nevera.
Mucha agua sobre los posos de café.	Café mal prensado.	Comprima más el café molido.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Aumente la cantidad de café molido.

Recetas

Disfrute de su café expreso tal y como a usted le gusta: cuando desee relajarse o para culminar una buena comida.

A continuación le ofrecemos algunas de las recetas que su cafetera Expreso le permite realizar.

. Café expreso original

- Ponga una dosis de café expreso de buena calidad, bien torrefacto, y fíltrelo directamente en la taza precalentada.

Si utiliza un buen café bien molido, se formará una bonita corona de espuma que adornará la taza.

- Si le gusta, añada azúcar y disfrute. El expreso original se bebe sin leche pero con mucho azúcar.

. Cappuccino

Para un cappuccino en toda regla, las cantidades ideales son las siguientes: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente, 1/3 de leche espumada. La cantidad de leche caliente + espuma obtenida debe ser el doble que la del café preparado.

- Utilice tazas grandes, previamente calentadas.
- Llénelas con un café, equivalente a una taza de expreso, y complete con la leche que habrá espumado utilizando el accesorio cappuccino
- Termine espolvoreando con chocolate en polvo.

. Café crema

- Prepare un café expreso clásico en una taza grande.
- Añada una "nube" de nata para obtener un café crema.

También puede sustituir la nata por leche caliente.

. Café corretto*

- Prepare una taza de café expreso tal como tenga por costumbre.
- Corrija ligeramente su gusto añadiéndole 1/4 o 1/2 vasito de coñac.

El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau también son adecuados.

Seguramente todavía existen numerosas posibilidades más para "ennoblecer" el café expreso. La imaginación es ilimitada.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Licor de café*

- Mezcle en una botella vacía de 0,75 litros, 3 tazas de expreso, 250 g de azúcar candi moreno, 1/2 litro de coñac o de Kirsch.
- Deje la mezcla en maceración durante al menos 2 semanas.

Así habrá conseguido un licor delicioso, sobre todo para los amantes del café.

. Café helado a la italiana

4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de café expreso frío azucarado, 1/8 l de leche, nata, chocolate rallado.

- Mezcle el café expreso frío con la leche.
- Reparta las bolas de helado en copas, vierta el café por encima y adorne con la nata y el chocolate rallado.

. Café a la frisona*

- Añada un vasito de ron a una taza de café expreso azucarado.
- Adorne con una buena capa de nata y sirva.

. Café expreso flambeado*

2 tazas de café expreso, 2 vasitos de coñac, 2 cucharaditas de azúcar moreno, nata.

- Vierta el coñac en vasitos resistentes al calor, caliente y flambee.
- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y adorne con nata.

Si se desea, el café expreso puede diluirse también con un poco de agua hirviendo.

. Expreso perfecto*

2 tazas de café expreso, 6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 1/8 de litro de nata azucarada, 1 vasito de licor de naranja.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una masa espesa y espumosa.
- Añada el café expreso frío y el licor de naranja.
- Añada la nata montada.
- Reparta la mezcla en copas o vasos.
- Ponga las copas en el congelador.

. Pudín de moka

2 tazas de café expreso, 1/2 litro de leche, 1 sobre de preparado en polvo de pudín de vainilla, 3 yemas de huevo, 1/8 litro de nata azucarada, 150 g de azúcar.

- Prepare un pudín de vainilla con la leche, el polvo a la vainilla y el azúcar.
- Añada las yemas de huevo al pudín todavía caliente.
- Deje enfriar y añada el café expreso y la nata montada.

(* : El abuso del alcochol es peligroso para la salud).

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Descrição

a Tampa do depósito
b Depósito de água amovível
c Placa aquecedora para chávenas
d Selector de vapor/café
e Interruptor Ligar/Desligar com luz indicadora (azul)
f Luz de controlo da temperatura (laranja)
g Cabeça de preparação do café
h Bocal do vapor
i Acessório cappuccino
j Grelha do tabuleiro de gotejamento
k Tabuleiro de recolha de água
l Porta-filtro
m Filtro para uma ou duas chávenas (café moído)
n Filtro ESE
o Depósito para mangas de filtro
p Filtro de água Claris
q Colher medidora

Conselhos de segurança ⚠

- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente as instruções. Ligue o aparelho apenas a uma tomada com terra. A voltagem indicada na placa sinalética do aparelho deverá corresponder à da instalação eléctrica de sua casa.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente (ex: placa eléctrica) ou perto de uma chama.
- Não retire o porta-filtro com café durante o funcionamento pois o aparelho estará sob pressão.
- Não utilize o aparelho se o tabuleiro de recolha de água ou a grelha não estiverem colocados.
- Deve tirar a ficha da tomada em caso de problemas durante o funcionamento e antes de limpar o aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando a ficha da tomada e não deixe o cabo eléctrico numa esquina de um móvel ou bancada.
- Evite tocar com o cabo eléctrico ou com as mãos nas partes quentes do aparelho (placa aquecedora para chávenas, porta-filtro, bocal do vapor, acessório cappuccino).
- Nunca molhe o aparelho.
- Não deixe o aparelho ou o cabo eléctrico ao alcance das crianças.
- Respeite as instruções de descalcificação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou o próprio aparelho estiverem de algum modo danificados.
- Se o cabo, ou qualquer outra peça, estiver danificado deverá ser substituído por um Serviço Após Venda Krups. O aparelho nunca deve ser aberto pelo utilizador.
- Verifique se o porta-filtro ficou bem apertado antes de preparar o seu café e coloque o selector na posição **O** antes de desapertar o porta-filtro.
- Não deixe o aparelho ao alcance de crianças sem supervisão - as crianças pequenas e os indivíduos com deficiências graves só podem usar o aparelho sob a supervisão de um adulto responsável.

O café expresso

O café expresso tem um aroma mais rico e mais forte do que o café normal. Bebe-se em chávenas pequenas previamente aquecidas. A água quente passa pelo café moído e obtém-se um café preto e cremoso com um efeito revigorante.

É fácil reconhecer um café expresso pelo seu aroma característico e pelo típico aspecto cremoso. Mas isso requer uma pressão elevada na sua preparação e a utilização de café bem torrado de qualidade superior e uma moagem própria. Se não puder adquirir café moído, utilize um moinho de café para o moer. A moagem não deverá ser demasiado fina, mas ligeiramente granulada. Se for muito fina, arrisca-se a entupir as grelhas da cabeça de saída de água e do filtro e o café não sai.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

É normal que, para se obter uma quantidade suficiente de espuma e uma cor bonita, o caudal de escoamento do café seja mais fraco do que com uma máquina de café de filtro.

Para garantir o melhor café expresso, utilize água fresca (que não estagnou ao ar livre), sem cheiro a cloro e bastante fria.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, passe, sem colocar café no porta-filtro, um ou dois depósitos de água pelo sistema de aquecimento de água, do seguinte modo:

- Abra a tampa e tire o depósito pela pega **(1)**. Encha o depósito com água **(2)**.
- Volte a colocar o depósito, posicionando-o firmemente de modo a garantir a entrada de água, e feche a tampa **(3)**.
- Ligue o aparelho **(4)**. A luz piloto azul de funcionamento e a luz piloto laranja de controlo da temperatura acendem-se. Os dois filtros encaixam na tampa do depósito.
- Coloque um dos filtros no porta-filtro **(5)** e encaixe o porta-filtro na cabeça de preparação do café.
- Para que o porta-filtro fique bem colocado, rode a pega para a esquerda **(6)**, encoste o porta-filtro à cabeça de preparação do café e rode a pega para a direita **(7)** até encaixar.
- Coloque o maior recipiente possível debaixo do porta-filtro **(8)**.
- Assim que a luz piloto laranja apagar, rode o selector para a posição **(9)** e deixe sair a água toda do depósito.
- Se for necessário despejar o recipiente, interrompa a operação rodando o selector para a posição **O** e retome depois a operação.

Como acessório, existe um cartucho para filtro (N° art. F088 não fornecido com o aparelho).

Utilização das diferentes funções do seu aparelho

1. Função expresso:

. Com café moído

Para obter um melhor resultado, **aqueça primeiro os acessórios** (porta-filtro, filtro e chávenas), **sem café**. Para isso:

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Coloque o porta-filtro **(6) (7)** no lugar e as chávenas para café expresso por debaixo.

Assim que o aparelho atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja apaga.

- Rode o selector para a posição **(10)**.
- Quando as chávenas estiverem cheias de água quente, coloque o selector na posição **O**.

Quando o aparelho já estiver quente, poderá aquecer as chávenas colocando-as simplesmente sobre a placa aquecedora.

. Preparação do café expresso:

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Coloque no porta-filtro o filtro para uma ou duas chávenas **(5)**.
- Com a colher doseadora, deite uma ou duas doses de café moído no filtro e comprima o café **(11) (12)**.
- Tire os restos de café à volta do filtro **(13)**.
- Coloque o porta-filtro **(6) (7)**.
- Coloque uma ou duas chávenas debaixo do porta-filtro.

Ao atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja do aparelho apaga-se.

- Rode o selector para a posição **(9) (10)**.
- No início, existe um momento de pré-preparação do café.
- Quando as chávenas estiverem cheias, rode o selector para a posição **O**.
- Tire o porta-filtro e o filtro e deite fora as borras do café **(14)**.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 43 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Pode voltar a encher o filtro para preparar mais expressos.

. Com porta-filtro especial «ESE»

O sistema E.S.E. está concebido para a realização de café expresso «ristreto» (curto) à italiana. A quantidade de café corresponde a 35 ml e a 20 segundos de passagem de água.

«ESE», «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (preparação simplificada do café expresso) consiste numa dose pronta a utilizar de café seleccionado, moído e compactado entre dois papéis de filtro. Este sistema simplifica a preparação do seu café expresso, evitando as operações de dosagem e de compactagem, facilitando também a limpeza do aparelho.

Não está previsto, nem é recomendado fazer um café longo com estas doses.

Manipule e guarde as doses «ESE» com cuidado para não as deformar.

Para obter o melhor resultado, aconselhamos a aquecer previamente, sem café, os acessórios (porta-filtro, filtro e chávenas). Proceda do seguinte modo, tal como indicado acima, no caso da função espresso.

. Preparação do café expresso:

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Deite a dose «ESE» no filtro «ESE» **(18)**.

Rasgue o papel a mais na beira perfurada. Coloque a dose ESE com a MARCA A ENCARNADO VIRADA PARA BAIXO (dobre para baixo os cantos do papel).

- Tome as devidas precauções para colocar a dose inteira no interior do filtro ou podem cair alguns pingos.

A colocação correcta da dose ESE cria um creme mais rico e mais espesso.

- Coloque o porta-filtro **(6) (7) (8)** rodando firmemente para a direita.
- Ao atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja do aparelho apaga-se.
- Rode o selector para a posição **(9)**.
- No início, existe um momento de pré-preparação do café.
- Quando a quantidade de café recomendado for atingida (35 ml), rode o selector para a posição **O**.
- Tire o porta-filtro e deite fora a dose de café utilizado.

2. Função vapor

O estalo que se ouve aquando da preparação do vapor resulta da regulação intermitente da bomba e não afecta de modo algum o bom funcionamento do aparelho.

Se desejar preparar um café expresso imediatamente após a preparação do vapor, deixe primeiro o aparelho arrefecer, até atingir a temperatura adequada à preparação do café expresso.

- O aparelho arrefece automaticamente quando o selector é regulado para a marca **O**. Ao arrefecer, a luz indicadora laranja acende-se e a água quente passa para o tabuleiro de gotejamento. Quando é alcançada a temperatura correcta, o aparelho passa a funcionar no ciclo expresso.

Atenção: durante e após o uso da máquina, as peças em metal do acessório cappuccino podem aquecer demasiado e queimar.

. Utilização do acessório cappuccino

O acessório cappuccino permite tornar o leite cremoso para a preparação de um cappuccino.

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Puxe o acessório cappuccino para fora.
- Deite cerca de 100 ml de leite magro num recipiente pequeno e estreito (0.5 litro) e que caiba debaixo do acessório cappuccino. O leite e o recipiente devem estar frios (não passe o recipiente por água quente).
- Rode o selector para a posição **(16)**.

Assim que o aparelho tenha atingido a temperatura adequada, a luz piloto laranja de controlo da temperatura apaga.

- Mantenha o recipiente seguro e de modo a que o acessório cappuccino fique completamente mergulhado no leite.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 44 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Rode o selector para a posição **(17)**. Mantenha o recipiente direito durante esta operação. Não encoste o acessório cappuccino ao fundo do recipiente para não impedir a passagem do vapor.
- Terminada a operação, rode o selector de volta para a posição **(16)** para impedir que o leite seque e fique agarrado ao acessório cappuccino:
- Retire o recipiente.
- Coloque um recipiente com água debaixo do acessório cappuccino.
- Seleccione a posição **(17)** para eliminar os restos de leite.
- Rode o selector para a posição **O**.
- Limpe o acessório cappuccino com um pano húmido.

Para limpar o acessório cappuccino em profundidade, consulte o parágrafo «Manutenção».

. Aquecimento de líquidos

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(4)**.
- Puxe o acessório cappuccino para fora.
- Rode o selector para a posição **(16)**.

Assim que o aparelho tenha atingido a temperatura adequada, a luz piloto laranja de controlo da temperatura apaga.

- Mergulhe o acessório cappuccino no recipiente com o líquido que pretende aquecer.
- Mantenha o recipiente seguro de modo a que o acessório cappuccino fique completamente mergulhado no leite.
- Rode o selector para a posição **(17)** até que o líquido esteja suficientemente quente, e volte a colocar o selector na posição **O**. Tire o recipiente.
- Para outros líquidos que não a água, rode o selector para a posição **(16)** para limpar o acessório cappuccino de quaisquer eventuais resíduos desses líquidos:
- Coloque um recipiente com água debaixo do acessório cappuccino.
- Seleccione a posição **(17)** para eliminar os restos do líquido.
- Rode o selector para a posição **O**.
- Limpe o acessório cappuccino com um pano húmido.
- Para limpar o acessório cappuccino em profundidade, consulte o parágrafo «Manutenção».

Manutenção

- Não ponha os acessórios do seu aparelho na máquina de lavar a loiça.

Depois de utilizar o aparelho despeje o depósito.

. O tabuleiro de recolha de água

Após cada utilização, despeje o tabuleiro depois de ter tirado a grelha **(19)**. Se preparar vários cafés expresso de seguida, é conveniente ir despejando o tabuleiro (todas as 7 ou 8 chávenas). A presença de água é absolutamente normal, não sendo sinal de qualquer tipo de fuga. Se for necessário, limpe o tabuleiro de recolha de água e a grelha com água e um pouco de detergente, passe por água e seque. Quando voltar a montar o conjunto, verifique se colocou convenientemente a peça de plástico **(20)**.

. A cabeça de preparação do café, o filtro e o porta filtro

Devem ser limpos após cada utilização. Passe um pano húmido na cabeça de preparação do café e lave com água os outros acessórios.

No caso da cabeça de preparação do café estar muito suja, desatarraxe a grelha com uma moeda, limpe-a e volte a montar apertando-a com força **(21)**.

Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, tire o porta filtro do aparelho para não forçar a junta e reduzir o tempo de vida do aparelho.

. A placa aquecedora para chávenas: retire-a para lavar com um pouco de detergente, passe por água e seque.

. O acessório cappuccino

Para uma limpeza em profundidade, o acessório cappuccino pode ser desmontado do aparelho.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Descalcificação

- Consoante o grau de dureza da água, descalcifique o aparelho periodicamente com ácido cítrico ou tartárico.
- Tome cuidado ao descalcificar a sua máquina expresso na medida em que a substância ácida no pó anti-calcário pode danificar as bancadas ou qualquer outra superfície com a qual entre em contacto.
- **A garantia exclui os expressos que não funcionam ou que funcionam mal devido à inexistência de descalcificação.**

No entanto aconselhamos a utilização do **acessório de descalcificação Krups referência F054** à venda nos revendedores habituais. Este acessório inclui duas doses de descalcificação, uma fita de teste de dureza da água para avaliar a frequência de descalcificação do seu aparelho em utilização normal. O cálcio que afecta o aparelho depende do grau de dureza da água mas também do ciclo de utilização. A frequência de descalcificação dada no acessório F054 é a título indicativo.

- Proceda do seguinte modo:

- Desatarraxe a grelha da cabeça do aparelho e limpe-a **(21)**.
- Dissolva uma saqueta do acessório de descalcificação KRUPS, referência F054, em meio litro de água morna e deite a solução no depósito vazio.
- Coloque um recipiente debaixo da cabeça do aparelho. Deixe passar cerca de 1/3 da solução directamente, colocando o selector na posição **(9)**.
- Desligue o aparelho deixando o selector na posição **(9)** e aguarde cerca de 10 a 15 minutos para deixar agir o descalcificante.
- Ligue o aparelho e deixe passar o resto da solução.
- Passe dois depósitos pelo sistema, limpe a cabeça de preparação do café e volte a colocar a grelha na cabeça do aparelho (ver parágrafo «Manutenção»).

Problemas, causas prováveis e acções correctivas

Problemas	Causas prováveis	Acções correctivas
O café não sai suficientemente	Os acessórios estão frios (chávenas, filtro e porta-filtro).	Pré-aqueça os acessórios quente (chávenas, filtro e porta-filtro). Ver parágrafo "Preparação de um café expresso".
Fuga de café a nível do porta-filtro	O porta-filtro não está correctamente colocado ou está insuficientemente apertado.	Ver parágrafo "Preparação do café expresso".
	Não foi retirado o excesso de café do bordo do filtro.	Limpar o bordo do filtro e a junta.
	A junta da cabeça está suja.	Limpar a junta com um pano húmido.
	A junta da cabeça está defeituosa.	Contacte um Serviço Após Venda Krups.
A bomba faz muito barulho	Não há água no depósito.	Encha o depósito.
	Depósito mal colocado.	Encaixe bem o depósito.
	Café velho ou seco e a bomba não consegue criar pressão.	Utilize café fresco.
A água não passa	Não há água no depósito. Depósito mal colocado.	Encha o depósito. Encaixe bem o depósito.
	O filtro está entupido, o café é demasiado fino ou foi demasiado compactado.	Limpe o filtro e a grelha da cabeça (ver parágrafo "Manutenção").
	Aparelho com incrustação tartárica.	Ver parágrafo "Descalcificação".
A água passa demasiado rápido	Moagem demasiado grossa.	Experimente uma moagem mais fina.
	Quantidade de café insuficiente.	Utilize a colher doseadora.
	Café não compactado.	Compacte o café.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 46 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

O expresso não é cremoso	Moagem demasiado grossa.	Experimente uma moagem mais fina.
	O café não foi compactado.	Compacte o café.
	Café demasiado velho ou seco.	Utilize café fresco.
O leite não tem muita espuma	Acessório cappuccino entupido.	Ver parágrafo "Manutenção".
	Leite fora da validade.	Utilize leite fresco.
	Leite morno.	Ponha o leite no frigorífico.
Demasiada água sobre o café	Café não pressionado.	Pressione o café.
	Quantidade de café insuficiente.	Aumente a quantidade de café.

Receitas

Saboreie o seu café expresso como gostar mais: quando quiser relaxar ou no final de uma boa refeição.

Eis algumas receitas que pode realizar com o seu aparelho expresso.

. Expresso original

- Filtre directamente para a chávena pré-aquecida uma colher doseadora de café expresso de boa qualidade e bem torrado.

Se utilizar café de boa qualidade e bem moído, verá formar-se uma coroa de espuma à volta da chávena.

- Adicione açúcar e saboreie o café. O expresso original bebe-se sem leite e com muito açúcar.

. Cappuccino

Para obter um verdadeiro cappuccino, as quantidades ideais são as seguintes: 1/3 de café, 1/3 de leite quente, 1/3 de leite cremoso. A quantidade total de leite deve ser o dobro da quantidade de café.

- Utilize chávenas grandes previamente aquecidas.
- Encha a chávena com a quantidade de café equivalente a um expresso e adicione o leite com espuma obtida através do acessório cappuccino.
- Polvilhe com chocolate em pó.

. Café creme

- Prepare um café expresso clássico numa chávena grande.
- Adicione um pouco de natas.

Pode também substituir as natas por leite quente.

. Café «corretto»*

- Prepare uma chávena de café expresso normal.
- Adicione depois, e conforme o gosto, 1/4 ou 1/2 copo de licor de cognac.

Pode também utilizar Anisette, aguardente de uvas, Sambuco, Kirsch e Cointreau.

Existem com certeza outras possibilidades. A imaginação não tem limites.

. Licor de café*

- Misture numa garrafa vazia de 0.75 l 3 chávenas de café expresso, 250g de açúcar amarelo, 1/2 litro de cognac ou Kirsch.
- Deixe a mistura macerar durante 2 semanas.

Obterá assim uma bebida deliciosa, sobretudo para os apreciadores de café.

. Café gelado à italiana

4 bolas de gelado de baunilha, 2 chávenas de café expresso frio e com açúcar, 1/8 l de leite, natas, chocolate ralado.

- Misture o café expresso frio com leite
- Disponha as bolas de gelado em copos, deite o café por cima e enfeite com as natas e o chocolate ralado.

. Café «à la frisonne»*

- Adicione um pequeno copo de rum a uma chávena de café expresso com açúcar.
- Enfeite com uma camada de natas e sirva.

. Expresso flambé*

2 chávenas de café expresso, 2 pequenos copos de cognac, 2 colheres de café de açúcar amarelo, natas.

- Deite o cognac em copos resistentes ao calor, aqueça e flameje.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

• Adicione o açúcar, misture e deite o café enfeitando depois com as natas.

Se desejar, pode diluir o café expresso num pouco de água a ferver.

. Expresso «parfait»*

2 chávenas de café expresso, 6 gemas de ovo, 200g de açúcar, 1/8 litro de natas açucaradas, 1 pequeno copo de licor de laranja.

• Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa espessa e cremosa.
• Adicione o café expresso frio e o licor de laranja.
• Adicione as natas batidas.
• Deite tudo em copos ou taças.
• Ponha as taças no congelador.

. Pudim de moca

2 chávenas de café expresso, 1/2 litro de leite, 1 saqueta de pudim de baunilha, 3 gemas de ovo, 1/8 de natas açucarado, 150 g de açúcar.

• Prepare o pudim de baunilha com o leite, a saqueta e o açúcar.
• Adicione as gemas dos ovos ao pudim ainda quente.
• Deixe arrefecer e junte o café expresso e as natas batidas.

(* : O abuso do álcool é prejudicial à saúde).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Descrizione

a Coperchio del serbatoio
b Serbatoio acqua removibile
c Piano scalda tazze
d Selettore vapore / caffè
e Tasto Start / Stop con spia luminosa (azzurra)
f Spia luminosa di controllo della temperatura (arancio)
g Gruppo erogatore caffè
h Beccuccio vapore
i Accessorio cappuccino
j Griglia appoggia tazze
k Cassetto raccogli-gocce
l Porta-filtro
m Filtro per una o due tazze (caffè in polvere)
n Filtro ESE
o Alloggiamenti filtri
p Filtro acqua Claris
q Cucchiaino dosatore

Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare la vostra macchina per caffè espresso, leggete attentamente queste istruzioni. Collegate sempre l'apparecchio ad una presa elettrica provvista di terra e verificate che la tensione indicata sulla placca segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Non appoggiate mai la macchina espresso su una superficie calda (es. una piastra elettrica) o in prossimità di una fiamma.
- Non estraete mai il porta-filtro - contenente la miscela del caffè - durante il passaggio dell'acqua poiché l'apparecchio a questo punto è sotto pressione.
- Non utilizzate l'apparecchio se il cassetto raccogli-gocce e la griglia non sono correttamente inseriti.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica (estrarre la presa) in caso di malfunzionamento durante la fuoriuscita del caffè o prima delle operazioni di pulizia.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai schiacciato fra gli angoli dei mobili.
- Evitate che sia il cavo sia le vostre mani vengano a contatto con le parti calde della macchina del caffè (piano scalda-tazze, porta-filtro, beccuccio vapore, accessorio cappuccino).
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e non lasciate penzolare il cavo.
- Per l'operazione di decalcificazione, attenetevi scrupolosamente alle istruzioni.
- Non utilizzate l'apparecchio se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico risulta danneggiato.
- Sia il cavo che ogni altro specifico elemento dell'apparecchio, se danneggiati, devono essere sostituiti da un Centro Assistenza autorizzato Krups. Non tentate in alcun caso di riparare da soli l'apparecchio.
- Prima dell'erogazione del caffè, verificate che il porta-filtro sia ben chiuso; prima di estrarre il porta-filtro, riposizionate il selettore su **O**.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito in presenza di bambini. Bambini e persone portatrici di handicap gravi devono utilizzare l'apparecchio esclusivamente sotto il controllo di un adulto responsabile.

Il caffè espresso

Il caffè espresso è un caffè più forte e dall'aroma più ricco rispetto ad un caffè normale. Per preservarne le caratteristiche viene bevuto in tazzine calde. L'acqua calda passa attraverso il caffè macinato per formare una bevanda deliziosa con la caratteristica schiuma, dall'effetto energizzante.

Un buon caffè espresso si riconosce dall'aroma e dalla schiuma in superficie e si ottiene con l'alta pressione e con una miscela di caffè correttamente macinata (acquistare caffè macinato o utilizzare un macina caffè). La miscela non deve essere macinata troppo

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

fine ma leggermente granulosa. Se troppo fine, rischiate di otturare il gruppo erogatore caffè con conseguente blocco del passaggio dell'acqua.

Per ottenere una schiuma sufficiente e con un bel colore, la fuoriuscita del caffè deve essere più lenta rispetto ad un caffettiera con filtro.

Per garantire un'ottima preparazione di un espresso, è necessario utilizzare sempre dell'acqua corrente (non acqua ristagnante da tempo), senza tracce di cloro e molto fredda.

Al primo utilizzo

Al primo utilizzo del vostro apparecchio effettuate un'operazione di risciacquo (senza miscela di caffè) del sistema di riscaldamento dell'acqua, con uno o due serbatoi, come segue:

- Aprite il coperchio e con l'aiuto della manopola **(1)** estraete il serbatoio e riempitelo d'acqua **(2)**.
- Rimettete il serbatoio al suo posto avendo cura di posizionarlo correttamente in modo da garantire l'arrivo dell'acqua e richiudete il coperchio **(3)**.
- Mettete in funzione l'apparecchio **(4)**: la spia azzurra di funzionamento e quella arancio di controllo temperatura si accendono. Troverete due filtri nell'apposito alloggiamento nel coperchio del serbatoio acqua.
- Mettete uno dei filtri nel porta-filtro **(5)** quindi mettete il porta-filtro nel gruppo erogatore caffè.
- Per posizionare correttamente il porta-filtro, orientate la manopola verso sinistra **(6)**, mettendolo piatto contro il gruppo erogatore caffè, quindi girate la manopola verso destra **(7)** fino a bloccarlo.
- Posizionate un recipiente abbastanza grande sotto al porta-filtro **(8)**.
- Quando la spia luminosa arancio si spegne, girate il selettore sulla posizione ⏻ **(9)** e lasciate passare nel contenitore tutta l'acqua contenuta nell'apparecchio.
- Se necessario, arrestate l'apparecchio girando il selettore sulla posizione **O**, vuotate il recipiente, quindi riprendete l'operazione.

È possibile acquistare a parte una cartuccia filtro (cod. art. F088, non inclusa nelle dotazioni dell'apparecchio).

Utilizzo delle differenti funzioni del vostro apparecchio

1. Funzione espresso

. Con caffè in polvere

Per un risultato ottimale, vi consigliamo di effettuare **(preferibilmente senza miscela) un preriscaldamento degli accessori** (porta-filtro, filtro e tazze) come indicato di seguito:

- Riempite il serbatoio d'acqua **(1) (2) (3)** e mettete in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Inserite il porta-filtro **(6) (7)** e posizionatevi sotto le tazzine per caffè espresso.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girate il selettore sulla posizione ⏻ **(10)**.
- Quando le tazze sono piene di acqua calda, riportate il selettore sulla posizione **O**.

Quando l'apparecchio è caldo, le tazze possono essere riscaldate mettendole sopra il piano scalda-tazze.

Preparazione del caffè espresso:

- Riempite il serbatoio dell'acqua **(1) (2) (3)** e mettete in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Mettete il filtro, per una o due tazze, nel porta-filtro **(5)**.
- Mettete una o due dosi di miscela di caffè nel filtro, pressandola leggermente con il cucchiaino dosatore **(11) (12)**.
- Eliminate la miscela attorno al filtro **(13)**.
- Riposizionate il porta-filtro **(6) (7)**.
- Mettete una o due tazze sotto al porta-filtro.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girate allora il selettore sulla posizione ⏻ **(9) (10)**.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Ha inizio la fase di pre-erogazione.
- Quando le tazze sono piene, riportate il selettore sulla posizione **O**.
- Estraete dall'apparecchio sia il filtro che il porta-filtro ed eliminate i fondi **(14)**.

Il filtro può essere nuovamente riempito per successive preparazioni.

. Con lo speciale porta-filtro "ESE"

Il sistema ESE è stato ideato per preparare un espresso ristretto. La quantità di caffè è pari a 35 ml e a 20 secondi di scorrimento dell'acqua.

"ESE" che significa "**E**asy **S**erving **E**xpresso" (preparazione semplificata dell'espresso) è una dose pronta all'uso di caffè macinato e pressato fra due carte-filtri. Questo sistema semplifica al massimo la preparazione dell'espresso evitando le operazioni di dosaggio, pressatura e facilitando la pulizia dell'apparecchio.

Non è previsto né raccomandato preparare un caffè lungo con queste cialde.

Al fine di non danneggiarle, vi consigliamo la massima cura nella manipolazione delle cialde.

Per un risultato ottimale, vi consigliamo di effettuare (preferibilmente senza miscela) un preriscaldamento degli accessori (porta-filtro, filtro e tazzine). Per il preriscaldamento seguite le istruzioni descritte nella sezione "Funzione Espresso":

. Preparazione dell'espresso:

- Riempite il serbatoio di acqua **(1) (2) (3)** e mettete in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Mettete la cialde "ESE" nel filtro "ESE" **(18)**.

Eliminate l'eccesso di carta dalla cialda seguendo la linea tratteggiata. Posizionate la cialda "ESE" con il LATO CONTRASSEGNATO IN ROSSO RIVOLTO VERSO IL BASSO (ripiegate verso il basso gli angoli di carta).

- Fate attenzione che gli angoli di carta non escano dal filtro per evitare gocciolamenti.

Un corretto posizionamento della cialda ESE vi consentirà di ottenere una crema più ricca e più consistente.

- Riposizionate il porta-filtro **(6) (7) (8)** facendolo ruotare completamente verso destra.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia arancio si spegne.

- Girate allora il selettore sulla posizione **(9)**.
- Ha inizio la fase di pre-erogazione.
- Quando si è raggiunta la quantità di caffè ottimale (35 ml), girate il selettore sulla posizione **O**.
- Estraete il porta-filtro dal gruppo erogatore caffè e gettate via la dose di caffè utilizzata.

2. Funzione vapore

Il rumore che si avverte al momento della preparazione del vapore è dovuto alla regolazione intermittente della pompa e non ha alcuna incidenza sul buon funzionamento dell'apparecchio.

Se immediatamente dopo la funzione "vapore" volete fare un espresso, dovrete attendere che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura adatta per la preparazione del caffè.

- L'apparecchio si raffredda automaticamente quando il selettore viene portato in posizione **O**. Durante il raffreddamento l'indicatore arancio si accende e l'acqua viene convogliata nel cassetto raccogli gocce. Al raggiungimento della temperatura idonea l'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.

Attenzione: durante e dopo l'utilizzo della macchina, le parti metalliche del beccuccio vapore possono diventare roventi.

. Utilizzo dell'accessorio "cappuccino"

L'accessorio cappuccino permette di montare facilmente il latte (schiuma) per la preparazione del cappuccino.

- Riempite il serbatoio dell'acqua **(1) (2) (3)** e mettete in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Spostate l'accessorio cappuccino verso la parte esterna della macchina del caffè.
- Versate circa 100 ml di latte scremato in un piccolo recipiente (capacità pari a 0,5 L) stretto e di altezza inferiore all'accessorio cappuccino (per potervi passare sotto). Sia il latte che il recipiente debbono essere ben freddi (è quindi sconsigliabile passare il

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

contenitore sotto l'acqua calda prima di montare il latte).

- Girate il selettore sulla posizione **(16)**.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Mettete il recipiente sotto l'accessorio cappuccino in modo che l'estremità del beccuccio sia immersa nel latte.
- Girate il selettore sulla posizione **(17)**. Nel corso di questa operazione tenete il contenitore diritto ed evitate che l'accessorio cappuccino tocchi il fondo, poiché questo impedirebbe il libero passaggio del vapore.
- Una volta ottenuta la schiuma, girate il selettore sulla posizione **(16)** per procedere all'operazione di pulizia al fine di evitare che il latte rimanga sull'accessorio cappuccino:
- Ritirate il contenitore.
- Posizionate un recipiente pieno d'acqua sotto l'accessorio cappuccino.
- Selezionate nuovamente la posizione **(17)** per eliminare il latte rimanente.
- Girate il selettore sulla posizione **O**.
- Con un panno umido, pulite l'accessorio cappuccino.

Per una pulizia più approfondita dell'accessorio cappuccino, fate riferimento al paragrafo "Manutenzione".

. Riscaldamento dei liquidi

- Riempite il serbatoio d'acqua **(1) (2) (3)** e mettete in funzione l'apparecchio **(4)**.
- Spostate l'accessorio cappuccino verso l'esterno dell'apparecchio.
- Girate il selettore sulla posizione **(16)**.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, la spia arancio di controllo si spegne.

- Immergete l'accessorio cappuccino nel recipiente contenente il liquido da riscaldare.
- Girate il selettore sulla posizione **(17)** fino a quando il liquido raggiunge la temperatura desiderata. Quindi riportatelo sulla posizione **O** e ritirate il recipiente.
- Per tutti i liquidi diversi dall'acqua, girate il selettore sulla posizione **(16)** e seguite l'operazione di pulizia seguente, al fine da evitare l'otturazione dell'accessorio cappuccino.
- Mettete un contenitore con acqua sotto l'accessorio cappuccino.
- Girate nuovamente il selettore sulla posizione **(17)** per eliminare ogni residuo di liquido.
- Girate il selettore sulla posizione **O**.
- Pulite l'accessorio cappuccino con un panno umido.
- Per una pulizia più approfondita fate riferimento al paragrafo "Manutenzione".

Manutenzione

- Non mettete mai gli accessori nella lavastoviglie.

Dopo ogni utilizzo svuotate il serbatoio dell'acqua.

. Il cassetto raccogli-gocce

Deve essere svuotato, dopo aver svitato la griglia, al termine di ogni utilizzo **(19)**. Se si preparano più espressi, uno dopo l'altro, conviene vuotare di tanto in tanto (ogni 6/7 espressi fatti) il cassetto raccogli-gocce. La presenza d'acqua è normale e non significa che vi siano perdite. Se necessario, pulite il cassetto raccolgi-gocce e la sua griglia con acqua calda e un detersivo per i piatti delicato, poi sciacquate e asciugate. Al momento di rimontare gli elementi, assicuratevi che la vaschetta in plastica sia perfettamente posizionata nel suo alloggiamento **(20)**.

. Il gruppo erogatore caffè, il filtro, il porta-filtro

Devono essere puliti dopo ogni utilizzo. È sufficiente passare un panno umido sul gruppo erogatore caffè e sciacquare filtro e porta-filtro sotto l'acqua corrente. Sciacquate ed asciugate.

In caso di forte incrostazione del gruppo erogatore caffè, con l'aiuto di una moneta svitate la griglia, pulitela, quindi rimontatela avvitando bene **(21)**.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Durante i periodi di non utilizzo del vostro apparecchio non lasciate il porta-filtro montato sull'apparecchio: questo farebbe lavorare inutilmente il suo sistema di avvitamento e giuntura e accorcerebbe la sua durata utile.

. **Ripiano scalda tazze:** estraetelo per pulirlo con acqua calda e detersivo per piatti, poi sciacquate ed asciugate.

. **L'accessorio cappuccino**

Per una pulizia approfondita, l'accessorio cappuccino può essere smontato dall'apparecchio.

Decalcificazione

- Decalcificate più o meno frequentemente il vostro apparecchio con dell'acido citrico o dell'anticalcare.
- Fate attenzione mentre eseguite la decalcificazione della Vostra macchina espresso, poiché le sostanze acide contenute nella polvere decalcificante potrebbero danneggiare il piano di lavoro o qualsiasi altra superficie con cui entrano in contatto.
- **La garanzia non copre eventuali apparecchi guasti o che funzionano male per una mancanza di decalcificazione.**

Si consiglia di utilizzare **il decalcificante Krups (ref. F054)** disponibile presso ogni Centro Assistenza autorizzato Krups. Oltre alle due dosi di decalcificante, questa confezione comprende un nastro atto a testare la durezza dell'acqua per poter cosi valutare, durante un normale utilizzo dell'apparecchio, la frequenza delle operazioni di decalcificazione. L'incrostazione di utilizzo, quindi la frequenza di decalcificazione indicata sulla confezione è da ritenersi a puro titolo dipende sia della durezza dell'acqua che dalla quantità indicativo.

- Seguite la seguente metodica:

- Svitate la griglia del gruppo erogatore caffè e pulitela **(21)**.
- Sciogliete un sacchetto della confezione Krups F054 in mezzo litro di acqua tiepida, versando il tutto nel serbatoio vuoto.
- Mettete un recipiente sotto il gruppo erogatore caffè. Fate passare circa un terzo del liquido mettendo il selettore sulla posizione **(9)**.
- Fermate l'apparecchio lasciandolo sulla posizione **(9)** ed attendete 10/15 minuti per permettere all'anticalcare di agire.
- Rimettete in funzione l'apparecchio e lasciate fuoriuscire il liquido rimanente.
- Fate seguire un risciacquo riempiendo due volte il serbatoio di acqua corrente, pulite il gruppo erogatore caffè e riposizionate la griglia sul gruppo erogatore caffè (vedere paragrafo "manutenzione").

Problemi, possibili cause e soluzioni

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il caffè non è abbastanza caldo.	Gli accessori sono freddi (tazze, filtro e porta-filtro).	Preriscaldate gli accessori (tazze, filtro e porta-filtro). Vedere paragrafo "Preparazione dell'espresso".
Fuoriuscita di caffè a livello porta-filtro.	Il porta-filtro è posizionato scorrettamente oppure è allentato.	Vedere paragrafo "Preparazione dell' espresso".
	C'è della miscela sullo bordo del filtro.	Pulite tutto intorno filtro e guarnizione.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è sporca.	Pulite la guarnizione con un panno umido.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è difettosa.	RivolgeteVi ad un Centro Assistenza autorizzato Krups.
Rumore forte della pompa.	Manca l'acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio
	Serbatoio montato male.	Spingete a fondo il serbatoio.
	Miscela vecchia o troppo secca La pompa non può creare pressione.	Utilizzate una miscela fresca.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

L'acqua non passa.	Manca l'acqua nel serbatoio. Serbatoio montato male.	Riempite il serbatoio. Spingete a fondo il serbatoio.
	Il filtro è otturato la miscela è troppo fine o troppo pressata.	Pulite il filtro e la griglia del supporto del porta filtro. Vedere paragrafo "Manutenzione" e utilizzate una miscela meno fine.
	La griglia del supporto del portafiltro è incrostata.	Immergete la griglia nella soluzione decalcificante. Vedere paragrafo "Manutenzione".
	Apparecchio incrostato.	Vedere paragrafo "Decalcificazione".
L'acqua passa troppo velocemente.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Quantità di miscela insufficiente.	Utilizzate l'apposito. Misurino per dosare il caffè.
	Miscela non pressata.	Pressate di più la miscela.
L'espresso non è cremoso.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Miscela non abbastanza pressata.	Pressate di più la miscela.
	Miscela vecchia o troppo secca.	Utilizzate una miscela fresca
Il latte non risulta cremoso.	Accessorio cappuccino otturato.	Vedere paragrafo " Manutenzione "
	Latte troppo vecchio.	Utilizzate del latte fresco
	Latte tiepido.	Mettete il latte in frigo.
Troppa acqua sulla miscela.	Miscela non premuta.	Premete la miscela.
	Quantità di miscela insufficiente.	Aumentate la quantità di miscela.

Ricette

Gustate il vostro espresso nel modo che amate di più: o per fare una pausa o alla fine di un buon pasto.

Vi proponiamo qualche ricetta che potrete realizzare con la vostra macchina.

. Cappuccino

Per un cappuccino a regola d'arte, le quantità ideali sono le seguenti: 1/3 di caffè, 1/3 di latte caldo, 1/3 di latte montato (con il vapore). La quantità di latte ottenuta dal latte caldo più latte montato deve essere circa il doppio di quella del caffè.

- Utilizzate delle tazze grandi, preferibilmente pre-scaldate.
- Riempitele con il caffè (l'equivalente di una tazzina) quindi aggiungete il latte che avrete prima "montato" con l'accessorio cappuccino.
- Spolverate il vostro cappuccino con del cacao in polvere.

. Caffè crema

- Dentro una tazza grande mettete un espresso classico.
- Aggiungete quindi due cucchiaini di panna per ottenere un caffè crema.

Potete anche sostituire la panna con del latte caldo.

. Caffè corretto *

- Preparate una tazza di caffè espresso.
- Correggete leggermente il gusto aggiungendo 1/4 o 1/2 di bicchiere di cognac.

Anche l'Anisetta, la Grappa, la Sambuca e il Cointreau sono liquori adatti alla correzione del caffè.

Esistono comunque mille altre possibilità per rendere più "nobile" il caffè. L'immaginazione è illimitata.

. Liquore al caffè *

- Mescolate dentro una bottiglia vuota dalla capacità di 0,75 L tre tazzine di caffè espresso, 250 g di zucchero di canna, 1/2 L di cognac o di Kirsch.
- Lasciate riposare per almeno due settimane prima di gustare il liquore.

Otterrete così un liquore davvero gustoso, soprattutto per gli amanti del caffè.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 54 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Affogato al caffè

4 palline di gelato alla vaniglia, 2 tazzine di caffè espresso freddo e zuccherato, 1/8 L di latte, panna, cioccolato a scaglie.

- Mescolate l'espresso freddo con il latte.
- Ripartite le palline nei bicchieri, versatevi sopra il caffè e decorate con panna e cioccolato a scaglie.

. Caffè al brivido *

- Aggiungete ad una tazzina di espresso zuccherato un bicchierino di Rhum.
- Decorate con uno strato di panna e servite.

. Espresso alla fiamma *

2 tazzine di caffè espresso, 2 bicchierini di cognac, 2 cucchiaini di zucchero di canna, panna.

- Versate il cognac in due bicchieri di vetro resistenti al calore, riscaldate e infiammate.
- Aggiungete lo zucchero, mescolate, versate il caffè e aggiungete la panna.

Potete allungare il caffè espresso con un po' d'acqua bollente.

. Espresso perfetto *

2 tazzine di caffè espresso, 6 rossi d'uovo, 200 g di zucchero, 1/8 L di panna zuccherata, 1 bicchierino di liquore all'arancia.

- Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spesso e schiumoso.
- Aggiungete il caffè freddo e il liquore all'arancia.
- Unite quindi la panna montata.
- Versate in coppe o bicchieri.
- Mettete nel congelatore.

(*: Ci permettiamo di ricordare che l'abuso di alcool è pericoloso per la salute).

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Beskrivelse

a Låg til vandbeholder
b Aftagelig vandbeholder
c Varmeplade til kopper
d Vælgerknap til damp / kaffe
e Start / Stop kontakt med kontrollampe (blå)
f Kontrollampe for temperatur (orange)
g Bryggehoved
h Dampdyse
i Cappuccino tilbehør
j Rist til drypbakke
k Drypbakke
l Filterholder
m Filter til en eller to kopper (malet kaffe)
n ESE filter
o Opbevaringsrum til filtre
p Claris vandfilter
q Måleske

Gode råd om sikkerhed ⚠

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før espressomaskinen tages i brug. Espressomaskinen må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse eller HFI-relæ, der lever op til de gældende normer vedrørende elektricitet. Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der står på apparatet.
- Filterholderen med kaffe må ikke fjernes under kaffebrygningen, da appara-tet er under tryk.
- Apparatet må kun bruges, når drypbakken og risten er på plads.
- Stikket skal tages ud af kontakten, hvis bryggefunktionen ikke fungerer normalt, og ligeledes før rengøring af apparatet.
- Stikket må ikke tages ud af kontakten ved at trække i ledningen. Ledningen må ikke anbringes, så den hænger over skarpe kanter eller omkring hjørner.
- Undgå at røre ved apparatets varme dele (varmepladen til kopper, filterholderen, dampdysen og cappuccino tilbehøret). Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde og lad ikke ledningen hænge ned.
- Ved afkalkning af apparatet skal instruktionerne i brugsanvisningen følges.
- Tænd ikke for apparatet, hvis ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis ledningen eller en af apparatets dele bliver beskadiget og skal udskiftes, må udskiftningen kun foretages af et serviceværksted, der er godkendt af KRUPS. Forsøg ikke selv at repa-rere apparatet.
- Kontroller, at filterholderen sidder helt fast, før kaffebrygningen startes og sæt vælgerknappen tilbage på position **O**, før filterholderen tages af.
- Anbring ikke apparatet indenfor børns rækkevidde, hvis de ikke er under opsyn - små børn og alvorligt handicappede personer må kun bruge apparatet under opsyn af en ansvarlig voksen.

Espressokaffe

Espressokaffe er mere aromatisk og stærkere end almindelig kaffe. Den drikkes af små forvarmede espressokopper. Espressokaffe brygges ved, at varmt vand presses gennem de malede kaffebønner. Det er det der giver den delikate, sorte og skummende kaffe med den stimulerende virkning.

Espressokaffen er kendetegnet ved den karakteristiske smag og det typiske skum. Dette kræver højt tryk under brygningen og ægte espresso kaffe-bønner, som er blevet korrekt ristet og malet. Hvis man ikke kan købe malet espres-sokaffe, bør man anvende en kaffemølle til at male bønnerne. Bøn-nerne må ikke males for fint. Den malede kaffe skal være lidt kornet. Hvis bønnerne er malet for fint, risikerer man, at kaffepulveret tilstopper sien i bryggehovedet og filt-ret.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Det er normalt, at kaffen løber langsommere igennem end med en filterkande for at få en flot skum med en fin farve.

Man får den bedste espressokaffe, når man anvender frisk vand (dvs. vandet må ikke have stået i længere tid i en beholder). Vandet skal være koldt og uden klorlugt.

Før espressomaskinen tages i brug første gang

Før espressomaskinen tages i brug første gang, skal vandopvarmningssystemet skylles igennem 1-2 gange med vand uden kaffe.

- Åbn låget og løft vandbeholderen op ved hjælp af håndtaget **(1)**. Fyld beholde-ren med vand **(2)**.
- Sæt beholderen tilbage og tryk den på plads for at sikre, at der kommer vand ud og luk låget igen **(3)**.
- Tænd for apparatet **(4)**. Den blå kontrollampe for tænd/sluk og den orange kontrollampe for temperatur tænder. Der er sat to filtre i vandbeholderens låg.
- Læg et af filtrene i filterholderen **(5)**. Sæt derefter filterholderen på bryggehovedet.
- For at sætte filterholderen korrekt i, skal håndtaget pege til venstre **(6)** og filterholderen anbringes fladt op mod bryggehovedet. Drej herefter håndtaget til højre **(7)**, indtil det er låst fast.
- Anbring en bred skål under filterholderen **(8)**.
- Så snart apparatet er varmet op til den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe. Stil nu vælgerknappen på position **(9)**, og lad alt vandet fra vandbeholderen løbe ned i skålen.
- Hvis skålen skal tømmes, kan apparatet afbrydes ved at stille vælgerknappen på position **O**. Fortsæt derefter gennemskylningsprocessen.

En filterpatron kan fås som tilbehør (Art. nr. F088, medfølger ikke).

Betjening af espresso-maskinens forskellige funktioner

1. Espressofunktion

. Med malede kaffebønner

For at opnå det bedst mulige resultat **anbefales det at forvarme tilbehørsdelene** (filterholder, filter og kopper) **uden kaffe**, som følger:

- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(4)**.
- Sæt filterholderen på plads **(6) (7)** og anbring espressokopperne nedenunder den.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Stil nu vælgerknappen på position **(10)**.
- Når kopperne er fyldt op med varmt vand, stil vælgerknappen tilbage på position **O**.

Når apparatet er varmt, kan espresso-kopperne forvarmes på varmepladen.

. Tilberedning af espresso:

- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(4)**.
- Læg filtret til en eller to kopper i filterholderen **(5)**.
- Fyld filtret med et eller to mål kaffe, som presses let sammen med måle-skeen **(11) (12)**.
- Overskydende kaffe på kanten af filtret børstes væk **(13)**.
- Sæt filterholderen på plads **(6) (7)**.
- Stil en eller to espressokopper under filterholderen.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Stil nu vælgerknappen på position **(9) (10)**.
- I starten er der en tid med forbrygning.
- Når kopperne er fyldt op, stil vælgerknappen tilbage på position **O**.
- Tag filterholderen af og tøm filtret for kaffe **(14)**.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 57 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Filteret kan nu fyldes op igen, hvis der skal brygges flere espressoer.

. Med det specielle "ESE" filter

E.S.E systemet er beregnet til at lave italiensk espresso. Dosseringen passer til en kop på 35 ml og vandet løber igennem på ca. 20 sekunder.

"ESE" («**E**asy **S**erving **E**spresso») er et system, som gør det nemmere at tilberede espresso. Det består af 2 stykker filterpapir, der er føjet sammen omkring et mål sammenpresset, malet kvalitetskaffe, klar til brug. Systemet forenkler tilberedningen af espresso, idet man hverken skal måle kaffen op eller presse den sammen i filtret, ligesom rengøringen af apparatet er nemmere.

Det kan ikke anbefales at anvende kapslen til en stor kop kaffe.

Ved håndtering og opbevaring af "ESE" kapslerne skal man passe på ikke at bøje dem.

Den bedste espressokaffe fås ved at forvarme tilbehørsdelene (filterholder, filter og kop-per) uden kaffe. Brug samme fremgangsmåde som beskrevet ovenfor i espressofunktion.

. Tilberedning af espresso:

- Fyld vandbeholderen **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(4)**.
- Læg "ESE" kapslen i "ESE" filtret **(18)**.

Riv overskydende papir af kapslen ved det perforerede hjørne. Anbring ESE kapslen med det det RØDE MÆRKE VENDT NEDAD (bøj hjørnerne i papir nedad).

- Sørg for at alt papiret er inde i filtret, ellers vil der komme nogle dråber udenfor filtret.

Når ESE kapslen er placeret korrekt, giver det en mere rig og kraftig skum.

- Sæt filterholderen på plads **(6) (7) (8)** og drej den i et fast greb til højre.
- Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.
- Stil herefter vælgerknappen på position **(9)**.
- I starten er der en tid med forbrygning.
- Når den anbefalede mængde kaffe (35 ml) er opnået, drejes vælgerknappen tilbage på position **O**.
- Tag filterholderen af bryggehovedet og smid den brugte kapsel ud.

2. Dampfunktion

Under opvarmning til dampproduktion hører man en bankelyd. Lyden skyldes vand-pumpens intervalstyring og er uden betydning for apparatets funktion.

Hvis man ønsker at lave espresso umiddelbart efter dampproduktionen, skal appara-tet først afkøles til espresso-temperatur.

- Apparatet køler automatisk af, når vælgerknappen stilles på **O**. Under afkøling tænder den orange kontrollampe og der drypper varmt vand ned i drypbakken. Når den korrekte temperatur er nået, vil apparatet brygge en espresso.

Vigtigt: Under og efter brug af apparatet kan cappuccino tilbehørets del i metal blive brændende varm.

. Brug af cappuccino tilbehør:

Med cappuccino tilbehøret er det nemt at skumme mælk op til en cappuccino.

- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd for maskinen **(4)**.
- Drej cappuccino tilbehøret ud til siden af apparatet.
- Hæld ca. 1 dl skummetmælk i en lille smal beholder med et rumindhold på ca. 1/2 l, der kan stilles ind under cappuccino tilbehøret. Både mælk og beholder skal være kolde (beholderen må derfor ikke skylles i varmt vand, lige før den skal anvendes til at skumme mælken op).
- Stil vælgerknappen på position **(16)**.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Hold beholderen under cappuccino tilbehøret, således at spidsen af den er dyppet ned i mælken.
- Stil vælgerknappen på position **(17)**. Hold beholderen lige mens mælken skummes op. Cappuccino tilbehørets spids må ikke røre ved beholderens bund, hvilket ville forhindre dampen i at slippe ud.
- Efter opskumningen af mælken stilles

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

vælgerknappen på position ∫∫∫ **(16)** for at rense cappuccino tilbehøret indvendigt for mælkerester. Det gør man således:

- Tag beholderen væk.
- Stil en beholder med vand under cappuccino tilbehøret.
- Stil vælgerknappen tilbage på position **(17)** for at fjerne mælkere-sterne.
- Drej vælgerknappen hen på position **O**.
- Rengør cappuccino tilbehøret udvendigt med en fugtig klud.

I afsnittet "Vedligeholdelse" findes en detaljeret vejledning i rengøring af cappuccino tilbehøret.

. Opvarmning af væske:

- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd apparatet **(4)**.
- Drej cappuccino tilbehøret ud til siden af apparatet.
- Stil vælgerknappen på position ∫∫∫ **(16)**.

Når maskinen har nået den rigtige temperatur, slukker den orange kontrollampe.

- Anbring cappuccino tilbehøret i beholderen med væsken, der skal opvarmes.
- Stil nu vælgerknappen på position **(17)**, indtil væsken er tilstræk-kelig varm. Drej derefter vælgerknappen tilbage på position **O**, og tag be-holderen væk.
- Efter opvarmning af andre væsker end vand drejes vælgerknappen hen på posi-tion ∫∫∫ **(16)** for at rense cappuccino tilbehøret indvendigt for rester fra væsken på denne måde:
- Stil en beholder med vand under cappuccino tilbehøret.
- Stil igen vælgerknappen på position **(17)** for at fjerne rester fra væ-sken.
- Drej vælgerknappen tilbage på position **O**.
- Rengør cappuccino tilbehøret udvendigt med en fugtig klud.
- I afsnittet "Vedligeholdelse" findes en detaljeret vejledning i rengøring af cappuccino tilbehøret.

Vedligeholdelse

- Espressomaskinens tilbehør må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Vandbeholderen skal tømmes efter brug.

. Drypbakken:

Hver gang apparatet har været i brug, tages risten af og drypbakken tømmes **(19)**. Hvis man tilbereder espresso i flere omgange, kan man nøjes med at tømme bakken fra tid til anden (efter ca. 7-8 espresso-tilberedninger). Det er normalt at der er vand i bakken og ikke et tegn på utæthed. Vask om nødvendigt drypbakken og risten i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør delene af. Når dryp-bakken sættes på plads, bør man sikre sig, at den separate plastikdel er korrekt fastgjort **(20)**.

. Bryggehovedet, filterholderen og filtret:

Bryggehovedet, filterholderen og filtret rengøres hver gang, delene har været brugt. Det er tilstrækkeligt at tørre bryggehovedet af med en fugtig klud. Filterholderen og filt-ret vaskes i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skylles og tørres af.

Hvis bryggehovedet er meget snavset, skrues sien af med en mønt; sien renses og skrues fast i bryggehovedet igen **(21)**.

Hvis espressomaskinen ikke bruges i længere tid, skal filterholderen tages af brygge-hovedet. I modsat fald vil pakningen være trykket fast for længe og kan derved blive ødelagt.

. Varmepladen til kopper: Varmepladen tages af og vaskes i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skylles og tørres af.

. Cappuccino tilbehøret

Cappuccino tilbehøret kan tages af for en ekstra grundig rengøring.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Afkalkning

- Afkalk espressomaskinen efter behov med citron- eller vinstenssyre.
- Vær forsigtig under afkalkning af espressomaskinen, da syren i afkalkningspulveret kan beskadige tilstødende dele og overflader, som det kommer i kontakt med.
- **Garantien udelukker espressomaskiner der ikke fungerer eller fungerer dårligt, fordi er ikke er blevet afkalket.**

Det anbefales at anvende **KRUPS afkalkningsudstyr nr. F054**, som kan fås hos KRUPS kundeservice. Udstyret består af to poser afkalkningsmiddel samt en teststrimmel til bestemmelse af vandets hårdhedsgrad. Hårdhedsgraden har betydning for, hvor hyppigt espressomaskinen skal afkalkes ved normal brug. Tilkalkningens omfang afhænger imidlertid ikke blot af vandets hårdhedsgrad, men også af hvor tit apparatet anvendes. Den afkalkningshyppighed, som er angivet i udstyr nr. F054, er derfor kun vejledende.

. Apparatet afkalkes således:

- Bryggehovedets si skrues af og renses **(21)**.
- Opløs en pose afkalkningsmiddel fra Krups udstyr nr. F054 i en halv liter lunkent vand og hæld opløsningen i den tomme vandbeholder.
- Anbring en beholder under bryggehovedet. Lad ca. en tredjedel af opløsningen løbe direkte igennem ved at sætte vælgerknappen på position **(9)**.
- Sluk apparatet og lad vælgerknappen blive stående på position **(9)**. Lad afkalkningsmidlet virke i 10-15 minutter.
- Tænd apparatet igen og lad resten af opløsningen løbe igennem.
- Skyl derefter apparatet igennem to gange med rent vand i vandbeholderen, rengør bryggehovedet og sæt sien tilbage i bryggehovedet. (Se afsnittet "Vedligeholdelse").

Problemer, mulige årsager og løsninger

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Espressoen er ikke tilstrækkeligt varm.	Tilbehøret er koldt (kopper, filter og filterholder).	Forvarm tilbehøret (kopper, filter og filterholder). Se under "Tilberedning af espresso".
Kaffen løber ud på siden af filterholderen. godt nok på plads.	Filterholderen er ikke sat rigtigt ind eller ikke trykket.	Se under "Tilberedning af espresso".
	Der er kaffepulver på kanten af filteret.	Kanten og pakningen børstes af.
	Bryggehovedets pakning er snavset.	Rens pakningen med en fugtig klud.
	Bryggehovedets pakning er defekt.	Henvend Dem til KRUPS serviceværksted.
Pumpen hvæser.	Der er ikke vand i vandbeholderen.	Fyld vandbeholderen med vand.
	Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Kaffen er for gammel eller meget tør, og pumpen kan ikke yde det nødvendige tryk.	Brug friskmalet kaffe.
Vandet løber ikke igennem.	Der er ikke vand i vandbeholderen Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Fyld vandbeholderen med vand. Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Filteret er tilstoppet. Kaffen er for fint malet eller presset for hårdt sammen.	Rens filteret og bryggehovedets si. Se under "Vedligeholdelse" og prøv en grovere malet kaffe.
	Bryggehovedets si er snavset.	Læg sien i en afkalknings opløsning, se under "Vedligeholdelse".
	Apparatet er tilkalket.	Se under "Afkalkning".

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Vandet løber for hurtigt igennem	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Der er ikke fyldt tilstrækkelig kaffe i filteret.	Brug den medfølgende måleske til dosering af kaffen.
	Kaffen er ikke presset sammen.	Pres kaffen sammen.
Der er ikke skum på espressoen / kaffen.	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Kaffen er ikke presset tilstrækkeligt sammen.	Pres kaffen mere sammen.
	Kaffen er for gammel eller for tør.	Brug en friskmalet kaffe.
Mælken skummer ikke særlig meget.	Cappuccino tilbehøret er tilstoppet.	Se under "Vedlige holdelse".
	Mælken er for gammel.	Brug frisk mælk.
	Mælken er lunken.	Sæt mælken i køleskab.
Der er meget vand ved bønnerne efter brygning	Bønnerne har ikke været tilstrækkeligt presset sammen.	Pres bønnerne sammen inden brygning.
	Mængde af bønner er utilstrækkelig.	Anvend en tilstrækkelig mængde bønner.

Opskrifter

Espressokaffe kan nydes, når man har lyst, når man vil slappe af eller som afslut-ning på et festligt måltid.

Her er nogle spændende opskrifter, man kan lave med sin espressomaskine.

. Original espresso

- Brug 1 mål ægte, korrekt ristet espressokaffe pr. kop og bryg kaffen direkte i en varm espressokop.

Bruger man den rigtige type kaffe, som er malet korrekt, vil den danne en dejlig skum.

- Der tilsættes sukker efter behag. Original espresso drikkes uden mælk, men med meget sukker.

. Cappuccino

En ægte cappuccino laves af 1/3 kaffe, 1/3 varm mælk og 1/3 opskummet mælk. Den samlede mængde af varm mælk + opskummet mælk bør således være ca. dobbelt så stor som mængden af kaffe.

- Brug store forvarmede kopper.
- Kopperne fyldes med kaffe svarende til en espressokop og toppes med mælk, som er skummet op med cappuccino tilbehøret.
- Drys til sidst med chokoladepulver.

. Café Crème

- Tilbered en klassisk espresso i en stor kop.
- Tilsæt lidt fløde for at lave en espresso med mælk.

Fløden kan erstattes af varm mælk.

. Café Corretto*

- Tilbered en kop espresso som angivet ovenfor.
- Smag espressoen til med 1/4 eller 1/2 glas cognac.

Man kan også bruge Pernod, Grappa, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Og der findes sikkert mange andre muligheder for at "højne" espressosmagen. Man skal bare bruge sin fantasi.

. Kaffelikør *

- Bland i en tom 0,75 l flaske: 3 kopper espresso, 250 g brunt pudder-sukker, 1/2 l cognac eller Kirsch.
- Lad blandingen trække i mindst 2 uger.

Resultatet er en dejlig likør, især for kaffeelskere.

. Italiensk kaffe med is

4 kugler vanilleis, 2 kopper sødet, kold espresso, 1/8 l mælk, flødeskum, revet chokolade.

- Bland den kolde espresso med mælken.
- Fordel iskuglerne i glas, hæld kaffen over og dekorer med flødeskum og den reven chokolade.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 61 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Café à la frisonne*

- Hæld et lille glas rom i en kop sødet espresso.
- Drikken toppes med et pænt lag flødeskum og serveres.

. Flamberet espresso*

2 kopper espresso, 2 små glas cognac, 2 tsk. brunt sukker, flødeskum.

- Hæld cognac i ildfaste glas. Cognac'en varmes i glassene og flamberes.
- Tilsæt sukker, rør rundt og hæld kaffen i blandingen. Toppes med flødeskum.

Den flamberede espresso kan eventuelt fortyndes med lidt kogende vand.

. Espresso parfait*

2 kopper espresso, 6 æggeblommer, 200 g sukker, 1/8 l sødet flødeskum, 1 lille glas appelsinlikør.

- Pisk æggeblommerne med sukkeret til en tyk, skummende masse.
- Tilsæt den kolde espresso og appelsinlikøren.
- Vend herefter flødeskummet i massen.
- Kom blandingen i portionsglas eller almindelige glas.
- Sæt glassene i fryseren.

. Moccabudding

2 kopper espresso, 1/2 l mælk, 1 pose vanillebuddingpulver, 3 æggeblommer, 1/8 l sødet flødeskum, 150 g sukker.

- Lav en vanillebudding af mælken, buddingpulveret og sukkeret.
- Tilsæt æggeblommerne, mens buddingen endnu er varm.
- Når buddingen er afkølet, tilsættes espressoen og flødeskummet.

(*: Misbrug af alkohol er sundhedsfarligt.)

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Norge

Beskrivelse

a Tanklokk
b Avtakbar vanntank
c Varmeplate for kopper
d Damp/kaffebryter
e På/Av-bryter med lampe (blå)
f Lampe for temperaturkontroll (oransje)
g Kaffeventil
h Dampdyse
i Cappuccino-tilbehør
j Rist for drypp-plate
k Drypp-plate
l Filterholder
m Filter for en eller to kopper (malt kaffe)
n ESE-filter
o Lagringsplass for filtersiler
p Claris vannfilter
q Måleskje

Sikkerhetsinstrukser ⚠

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk espresso-maskinen. Apparatet må kun koples til en jordkontakt. Sjekk at nettspenningen som er angitt på dataplaten på apparatet stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.
- Plasser aldri apparatet på en varm flate (f. eks. elektrisk plate) eller i nærheten av åpen flamme.
- Ikke fjern filteret med kaffe mens vannet trekker gjennom, da apparatet er under trykk.
- Ikke bruk apparatet hvis drypp-platen og risten ikke er på plass.
- Ta ledningen ut av kontakten dersom det skulle oppstå problemer i løpet av tilberedingen, og før rengjøring av apparatet.
- Ikke kople fra apparatet ved å trekke i ledningen. Ledningen må heller ikke plasseres over en skarp vinkel eller på hjørnet av et møbel.
- Unngå at ledningen eller hendene dine kommer i kontakt med apparatets varme flater (varmeplate for kopper, filterholder, dampdyse, cappuccino-tilbehør).
- Senk aldri apparatet ned i vann.
- Bruk apparatet utenfor barns rekkevidde, og plasser ledningen slik at de ikke kan få tak i den.
- Når du skal avkalke apparatet, gå frem som beskrevet i avsnittet «Avkalking».
- Slå aldri på apparatet dersom det er ødelagt eller ledningen viser tegn på slitasje.
- Hvis ledningen eller ethvert annet element blir skadet, må de kun skiftes ut av et KRUPS-godkjent servicesenter. Ikke i noen tilfeller må du prøve å åpne apparatet på egenhånd.
- Sjekk at filterholderen er strammet godt til før vannet og kaffen begynner å trekke gjennom. Still bryteren på **O** før du løsner filterholderen.
- Apparatet må ikke være innen rekkevidde for barn uten oppsyn - mindre barn og personer med alvorlig handikap må bare bruke apparatet under oppsyn fra en ansvarlig voksen.

Espresso-kaffe

Espresso-kaffen er rikere på aroma og sterkere enn en vanlig kaffe. Den drikkes i små espresso-kopper som er varmet opp på forhånd. Det varme vannet trekker gjennom den malte kaffen slik at man oppnår denne nydelige, svarte og skummende kaffen.

Espresso-kaffen er lett gjenkjennelig på grunn av sin karakteristiske aroma og typiske skumdannelse. Men dette krever et høyt trykk, og en førsteklasses espresso-kaffe som er riktig brent og malt. Dersom du ikke får tak i malt espresso-kaffe, kan du bruke en kaffekvern til å male kaffebønnene. Kaffen må ikke være altfor finmalt, men være lett kornaktig. Dersom kaffen er for finmalt vil du

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

risikere å tette igjen hullene i kaffeventilen og filteret.

Det er normalt at espresso-kaffen trekker saktere enn en vanlig filterkaffe, nettopp for å oppnå det typiske skummet og riktig farge.

For at du skal lykkes 100% med din espresso-kaffe, er det helt nødvendig å bruke friskt og kaldt vann (ikke vann som har vært oppbevart lenge) uten klorsmak.

Før første gangs bruk

Før apparatet tas i bruk for første gang, må varmesystemet for vann med en eller to vanntanker rengjøres på følgende måte uten kaffe i filterholderen:

- Åpne lokket og ta ut vanntanken ved hjelp av håndtaket **(1)**. Fyll vanntanken med vann **(2)**.
- Sett vanntanken tilbake på plass. Sørg for at den sitter riktig ved å trykke den hardt ned slik at vanntilgangen sikres, og lukk igjen lokket **(3)**.
- Slå så på apparatet **(4)**. Både den blå og den oransje lampen lyser. To filtre er satt inn i tanklokket.
- Plasser et av filtrene i filterholderen **(5)**, og sett deretter filterholderen på kaffeventilen.
- For å plassere filterholderen korrekt på kaffeventilen, vri først håndtaket mot venstre **(6)**, trykk filterholderen opp mot kaffeventilen og vri deretter håndtaket mot høyre **(7)** helt til det blokkeres.
- Plasser en så stor beholder som mulig under filterholderen **(8)**.
- Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje lampen. Still så bryteren på **(9)**, og la alt vannet i vanntanken renne ned i beholderen.
- Dersom det skulle bli nødvendig, kan prosessen avbrytes ved å stille bryteren tilbake på **O** for å tømme beholderen. Når dette er gjort kan prosessen gjenopptas.

Det finnes en filterkassett som tilbehør (art. nr. F088, følger ikke med apparatet).

Bruk av espresso-maskinens ulike funksjoner

1. Espresso-funksjon

. Med malt kaffe

For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi **deg å varme opp tilbehøret** (filterholder, filter og kopper) **på forhånd uten kaffe**. Slik går du frem:

- Fyll vann i vanntanken **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.
- Sett på plass filterholderen **(6) (7)**, og plasser espresso-koppene under denne.

Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje lampen.

- Still så bryteren på **(10)**.
- Når koppene er blitt fylt med varmt vann, still bryteren tilbake på **O**.

Når apparatet er blitt varmt, kan espresso-koppene varmes på varmeplaten.

. Tilbereding av espresso:

- Fyll vann i vanntanken **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.
- Sett filteret til en eller to kopper på plass i filterholderen **(5)**.
- Ha en eller to måleskjeer malt kaffe i filteret, og press den sammen med måleskjeen **(11) (12)**.
- Fjern kafferestene rundt filteret **(13)**.
- Sett filterholderen på plass **(6) (7)**.
- Sett en eller to espresso-kopper under filterholderen.

Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje lampen.

- Still så bryteren på **(9) (10)**.
- Først utføres det en forhåndsbrygging.
- Når koppene er fulle, still bryteren tilbake på **O**.
- Fjern filterholderen og filteret fra apparatet, og kast kaffegruten **(14)**.

Filteret kan så fylles på nytt for å tilberede flere kopper med espresso.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 64 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Med spesial «ESE» filterholder

E.S.E-systemet er spesielt laget for tilbereding av den italienske espressoen «ristretto» (sterk). Kaffemengden tilsvarer 35 ml, og vannets passeringstid er 20 sekunder.

«ESE» som står for «**E**asy **S**erving **E**spresso», er en spesielt utvalgt og malt kaffedose som er presset sammen mellom to papirfiltre, og dermed klar til bruk. Dette systemet gjør espresso-tilberedingen lettere, da du verken behøver å måle eller presse sammen kaffen, samt at apparatet holdes lettere rent.

Disse «ESE»-dosene er verken forutsett for eller anbefalt til å tilberede store kaffekopper med.

Vi anbefaler deg å håndtere og oppbevare «ESE»-dosene med stor forsiktighet slik at de ikke mister form.

For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi deg å varme opp tilbehøret (filterholder, filter og kopper) på forhånd uten kaffe. Dette gjør du ved å utføre espresso-funksjonen som angitt ovenfor.

. Tilbereding av espresso:

- Fyll vanntanken **(1) (2) (3)**, og slå på apparatet **(4)**.
- Legg «ESE»-dosen i «ESE»-filteret **(18)**.

Riv overflødig papir av dosen i den perforerte kanten. Sett ESE-dosen med det RØDE MERKET NED (bøy papirhjørnene ned).

- Pass på å sette alt papiret innenfor filteret, ellers kommer det noen drypp.

Ved å sette ESE-dosen riktig i oppnår du en rikere og tykkere kaffe.

- Sett filterholderen på plass **(6) (7) (8)** ved å stramme den mot høyre.
- Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje lampen.
- Still så bryteren på **(9)**.
- Først må du la det gå litt tid til forhåndsbrygging.
- Når den anbefalte kaffemengden er nådd (35 ml), still bryteren tilbake på **O**.
- Fjern filterholderen fra kaffeventilen, og kast den brukte dosen.

2. Dampfunksjon

Klapringen som høres når dampen tilberedes kommer av at pumpen settes i gang med ujevne mellomrom, og har ingen innvirkning på apparatets funksjon.

Dersom du vil tilberede en espresso umiddelbart etter å ha brukt dampfunksjonen, må apparatet først avkjøles slik at det når riktig temperatur for tilberedelse av espresso.

- Apparatet kjøles automatisk ned når du setter bryteren på **O**. Ved nedkjøling tennes den oransje indikatorlampen, og det varme vannet renner inn i drypp-platen. Når riktig temperatur er nådd, kjører apparatet en espresso-syklus.

OBS: Capuccino-tilbehørets metalldeler kan bli brennende varme under og etter bruk av maskinen.

. Bruk av cappuccino-tilbehør

Cappuccino-tilbehøret gjør det lettere å lage melkeskummet ved tilberedelse av en cappuccino.

- Fyll vann i vanntanken **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.
- Sving cappuccino-tilbehøret mot utsiden av apparatet.
- Hell ca. 100 ml skummet melk i en liten og smal beholder som kan inneholde ca. 0,5 liter, og plasser den inn under cappuccino-tilbehøret. Både melken og beholderen må være kalde (det anbefales ikke å varme beholderen under varmt vann før du skal få melken til å skumme).
- Still bryteren på **(16)**.

Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.

- Hold beholderen under cappuccino-tilbehøret på en slik måte at tuten befinner seg nede i melken.
- Still bryteren på **(17)**. Hold beholderen rett opp og ned mens melken skummes. Tuten må ikke berøre bunnen av beholderen slik at dampen ikke forhindres.
- Når melken skummer, still bryteren på **(16)** for å rengjøre tilbehøret slik at melkerestene ikke tørker inn på cappuccino-tilbehøret:

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Fjern beholderen.
- Plasser en beholder med vann under cappuccino-tilbehøret.
- Still bryteren på **(17)** igjen for å fjerne melkerestene.
- Still bryteren på **O**.
- Rengjør cappuccino-tilbehøret med en fuktig klut.

For grundig rengjøring av cappuccino-tilbehøret, se avsnittet «Vedlikehold».

. Oppvarming av drikker

- Fyll vann i vanntanken **(1) (2) (3)**, og slå apparatet på **(4)**.
- Sving cappuccino-tilbehøret mot utsiden av apparatet.
- Still bryteren på **(16)**.

Når apparatet har nådd riktig temperatur, slukkes den oransje temperaturlampen.

- Hold beholderen under cappuccino-tilbehøret slik at enden dyppes helt ned i melken.
- Still bryteren på **(17)** helt til drikken er varm nok. Still deretter bryteren tilbake på **O** igjen og fjern beholderen.
- Når du varmer opp andre drikker enn vann, still bryteren på **(16)** for å rengjøre cappuccino-tilbehøret slik at dette ikke tettes til:
- Plasser en beholder med vann under cappuccino-tilbehøret.
- Still bryteren på **(17)** igjen for å fjerne restene av drikken.
- Still bryteren på **O**.
- Rengjør cappuccino-tilbehøret med en fuktig klut.
- For grundig rengjøring av cappuccino-tilbehøret, se avsnittet «Vedlikehold».

Vedlikehold

- Espresso-maskinens tilbehør må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Etter at maskinen har vært i bruk, må vanntanken tømmes.

. Drypp-platen

Etter hver gang maskinen har vært i bruk, må drypp-platen tømmes. Fjern risten først **(19)**. Dersom du tilbereder flere espressoer etter hverandre, bør du tømme drypp-platen med jevne mellomrom (etter 7 til 8 tilberedinger). Det er normalt at det er vann på drypp-platen, og betyr ikke at det er oppstått en lekkasje. Hvis nødvendig kan du rengjøre drypp-platen og risten med vann og litt mildt oppvaskmiddel. Skyll den deretter med vann og tørk. Når du setter delene sammen igjen, forsikre deg om at plastrammen settes riktig på plass **(20)**.

. Kaffeventilen, filterholderen og filteret

Disse må rengjøres etter hver bruk. Det er nok å rengjøre kaffeventilen med en fuktig klut. De andre delene kan rengjøres med vann og litt mildt oppvaskmiddel. Skyll deretter med vann og tørk.

Dersom kaffeventilen er blitt veldig skitten, kan du skru løs risten ved hjelp av en mynt. Rengjør så risten og sett den tilbake på plass ved å skru den godt til igjen **(21)**.

Når espresso-maskinen ikke er bruk, skal ikke filterholderen sitte på apparatet for å unngå unødvendig slitasje på pakningen.

. Oppvarmingsplaten for kopper: Rengjør platen med vann og litt mildt oppvaskmiddel. Skyll deretter og tørk.

. Cappuccino-tilbehøret

For å rengjøre cappuccino-tilbehøret grundig kan du demontere det fra apparatet.

Avkalking

- Avkalk espresso-maskinen regelmessig med sitronkonsentrat eller avkalkingsmiddel.
- Vis varsomhet ved avkalking av espresso-maskinen, da syrestoffet med avkalkingspulveret kan skade innbygde deler eller andre overflater det kommer i kontakt med.
- **Garantien omfatter ikke espresso-maskiner som ikke fungerer eller fungerer dårlig på grunn av at de ikke er blitt avkalket.**

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 66 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Imidlertid anbefaler vi deg å bruke **Krups avkalkingstilbehør referanse F054**, som kan skaffes ved alle Krups-godkjente servicesentre. Foruten to avkalkingsdoser, inneholder dette tilbehøret en strimmel for å teste vannets hardhet som brukes til å avgjøre hvor ofte apparatet skal avkalkes ved normal bruk. Avkalkingen avhenger av vannets hardhetsgrad, men også av hvor ofte apparatet brukes. Avkalkingshyppigheten som tilbehøret F054 angir er da bare veiledende.

- Gå deretter frem på følgende måte:

- Skru løs risten fra kaffeventilen og rengjør den **(21)**.
- Løs opp en pose KRUPS avkalkingstilbehør, referanse F054, i en halv liter lunkent vann, og hell dette i den tomme vanntanken.
- Plasser en beholder under kaffeventilen. Kjør 1/3 av oppløsningen direkte gjennom maskinen etter å ha stilt bryteren på **(9)**.
- Stans apparatet med bryteren i posisjon **(9)**, og vent i 10 til 15 minutter slik at avkalkingsmiddelet får virket.
- Sett deretter maskinen i gang igjen og kjør gjennom resten av middelet.
- Kjør så gjennom to ganger med bare rent vann i vanntanken for å rense apparatet. Rengjør kaffeventilen, og sett risten tilbake på kaffeventilen (se avsnittet «Vedlikehold»).

Problemer, mulige årsaker og løsninger

Problemer	Mulige årsaker	Løsninger
Espressoen er ikke varm nok.	Koppene, filteret og filterholderen er kalde.	Varme tilbehøret på forhånd (kopper, filter og filterholder). Se avsnittet «Tilbereding av espresso».
Kaffelekkasje fra filterholderen.	Filterholderen er ikke riktig montert eller for løst strammet.	Se avsnittet «Tilbereding av espresso».
	Det er blitt liggende kafferester på kanten av filteret.	Rengjør filterkanten og pakningen.
	Kaffeventilens pakning er skitten.	Rengjør pakningen med en fuktig klut.
	Kaffeventilens pakning er defekt.	Ta kontakt med et Krups-godkjent service-senter.
Pumpen lager mye.	Vanntanken er tom. vanntanken.	Fyll vann i lyder.
	Vanntanken er satt galt på plass.	Trykk vanntanken hardt ned.
	Kaffen er for gammel eller for tørr, og pumpen klarer ikke å lage nok trykk.	Bruk nymalt kaffe.
Vannet trekker ikke.	Vanntanken er tom. vanntanken. Vanntanken er satt galt på plass.	Fyll vann i gjennom. Trykk vanntanken hardt ned.
	Filteret er tettet til, kaffen er for fin-malt eller for hardt sammenpresset.	Rengjør filteret og kaffeventilens rist. Se avsnittet «Vedlikehold», og prøv med mindre finmalt kaffe.
	Kaffeventilens rist er skitten.	Legg risten i bløt i avkalking-smiddelet. Se avsnittet «Vedlikehold».
	Kalkdannelser i apparatet.	Se avsnittet «Avkalking».
Vannet trekker for fort gjennom.	For grovmalt kaffe.	Prøv med mer finmalt kaffe.
	For liten kaffemengde.	Bruk den vedlagte måleskjeen til å måle kaffemengden.
	Kaffen er ikke presset sammen.	Press kaffen mer sammen.
Det er ikke skum på espressoen.	For grovmalt kaffe.	Prøv med mer finmalt kaffe.
	For liten kaffemengde.	Press kaffen mer sammen.
	Kaffen er for gammel eller for tørr.	Bruk nymalt kaffe.
Melken er ikke skummet nok.	Cappuccino-tilbe-høret er tettet til.	Se avsnittet «Vedlikehold».
	Melken er for gammel.	Bruk fersk melk.
	Melken er for varm.	Sett melken i kjøleskapet.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 67 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Mye vann oppå den malte kaffen.	Kaffen er ikke presset sammen.	Press kaffen mer sammen.
	For liten kaffemengde.	Tilføy mer kaffe.

Oppskrifter

Nyt espressoen akkurat slik du liker den, enten den bare er til å kose seg med eller som avslutning på et godt måltid.

Her kommer noen oppskrifter som du lage med espresso-maskinen din.

. Original espresso

- Ta en måleskje riktig brent espresso-kaffe av god kvalitet, og tilbered den direkte i den forhåndsvarmede koppen.

Dersom bruker en god og riktig malt kaffe, vil du få en perfekt skumdannelse på kaffen.

- Tilføy sukker hvis du ønsker det, og kos deg. Original espresso drikkes uten melk, men med mye sukker.

. Cappuccino

Dersom du skal tilberede en original cappuccino, er de riktige mengdene som følger: 1/3 kaffe, 1/3 varm melk, 1/3 oppskummet melk. Melkemengden + den oppskummede melken må utgjøre omtrent det dobbelte av den ferdig tilberedte kaffen.

- Bruk store kopper som er varmet opp på forhånd.
- Fyll de med så mye kaffe som tilsvarende en espresso-kopp og tilføy melken som du har skummet opp ved hjelp av cappuccino-tilbehøret.
- Dryss sjokoladepulver over til slutt.

. Café crème

- Tilbered en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tilføy litt fløte for å få en «café crème».

Du kan også erstatte fløten med varm melk.

. Café corretto*

- Tilbered en vanlig espresso-kaffe.
- Smak deretter til ved å tilføye 1/4 eller 1/2 glass cognac-likør.

Du kan også bruke anis-likør, eau de vie fra druer, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Det finnes enda mange andre måter å sette en ekstra smak på espressoen. Mulighetene er ubegrensede.

. Kaffelikør*

- Bland 3 kopper espresso-kaffe, 250 g brunt kandissukker og 1/2 liter Cognac eller Kirsch på en tom 0,75 liters flaske.
- La denne blandingen ligge og godgjøre seg i minst 2 uker.

Du har nå laget en nydelig likør, spesielt for kaffeelskere.

. Italiensk iskaffe

4 kuler vaniljeis, 2 kopper kald og sukret espresso-kaffe, 1/8 l melk, crème fraîche og reven sjokolade.

- Bland den kalde espresso-kaffen med melken.
- Fordel iskulene i glassene, hell kaffen over og pynt med crème fraîche og reven sjokolade.

. «Café à la frisonne»*

- Tilføy et glass rom i en kopp sukret espresso-kaffe.
- Pynt med et godt lag crème fraîche og server.

. Flambert espresso*

2 kopper espresso-kaffe, 2 små glass med Cognac, 2 teskjeer brunt sukker, crème fraîche.

- Hell Cognac i varmebestandige glass, varm den opp og flamber den.
- Tilføy sukkeret, bland godt, hell i kaffen og pynt med crème fraîche.

Dersom du ønsker det, kan du tynne ut espresso-kaffen med litt kokende vann.

. «Espresso parfait»*

2 kopper espresso-kaffe, 6 eggeplommer, 200 g sukker, 1/8 liter sukret crème fraîche, 1 lite glass appelsinlikør.

- Visp eggeplommene og sukkeret til du får en tykk og skummende eggedosis.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Tilføy den kalde espresso-kaffen og appelsinlikøren.
- Bland deretter i den ferdig piskede crème fraîchen.
- Hell blandingen enten i dessertskåler eller glass.
- Sett skålene eller glassene i fryseren.

. Mokkapudding

2 kopper espresso-kaffe, 1/2 liter melk,
1 pakke puddingpulver med vaniljesmak,
3 eggeplommer, 1/8 liter sukret crème fraîche,
150 g sukker.

- Tilbered vaniljepuddingen med melken, pulveret og sukkeret.
- Tilføy eggeplommene i den varme puddingblandingen.
- Avkjøl blandingen og tilføy espresso-kaffen og den ferdig piskede crème fraîchen.

(* : Overdrevet inntak av alkohol er helsefarlig.)

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Sverige

Beskrivning

a Lock vattenbehållare
b Avtagbar vattenbehållare
c Uppvärmningsplatta för koppar
d Väljare ånga / kaffe
e På / Av knapp med kontrollampa (blå)
f Temperaturlampa (orange)
g Brygghuvud
h Ångmunstycke
i Cappuccino-tillbehör
j Droppgaller
k Avrinningsplåt
l Filterhållare
m Filter för en eller två koppar (malet kaffe)
n ESE-filter
o Förvaring för filtren
p Claris vatten filter
q Mätskopa

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder din espressobryggare första gången. Får endast anslutas till 220 V växelström, jordat uttag. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Placera inte espressobryggaren på varma ytor (spisplatta etc) eller nära öppen eld.
- Ta inte bort filterhållaren medan vattnet rinner igenom, eftersom bryggaren är under tryck.
- Använd inte bryggaren om inte droppgallret och avrinningsplåten sitter på plats.
- Dra alltid ur kontakten om fel skulle uppstå under bryggning, liksom före rengöring.
- Dra inte i själva sladden - fatta tag om kontakten istället. Låt inte heller sladden hänga ner över bordskanter och liknande.
- Vidrör inte bryggarens varma delar (uppvärmningsplatta, filterhållare, ångmunstycke, cappuccino-tillbehör). Se till att inte heller sladden kommer i kontakt med dessa.
- Doppa aldrig bryggaren i vatten.
- Förvara utom räckhåll för barn. Låt inte heller sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Följ anvisningarna för avkalkning.
- Använd inte bryggaren om den är skadad eller om sladden är i dåligt skick.
- Om sladden eller någon annan del skadas, kontakta Krups. Alla sådana reparationer måste utföras av Krups Servicecenter. öppna under inga omständigheter bryggaren själv.
- Kontrollera att filterhållaren sitter ordentligt på plats innan du startar bryggningen. Se till att på/av-knappen är i läge **O** innan du tar loss filterhållaren.
- Lämna inte apparaten inom räckhåll för barn - Apparaten skall inte användas av yngre barn eller rörelsehindrade utan tillsyn.

Espresso

Espresso har en rikare smak och är starkare än vanligt kaffe. Det dricks ur små, förvärmda espressokoppar. Hett vatten pressas under tryck genom kaffepulvret, vilket ger ett utsökt aromatiskt svart kaffe med uppiggande effekt.

Du känner igen espresso på dess karakteristiska arom och lagret av gulaktigt skum - crema. Detta resultat får du endast med hjälp av högt tryck och espressokaffe som har rostats och malts på rätt sätt. Om du inte hittar färdigmalt espressokaffe, använd en kaffekvarn och mal bönorna. Kaffet får inte vara alltför finmalet, eftersom du då riskerar att blockera brygghuvudet och filtret.

Det är normalt att kaffet tar längre tid att rinna igenom, för att uppnå tillräckligt med skum och rätt färg, än med en vanlig kaffebryggare.

Du bör också använda ganska kallt vatten direkt ur kranen. Låt inte vattnet stå innan du häller det i bryggaren.

Före första användning

Innan du använder bryggaren för första gången, skölj igenom systemet med enbart vatten. Gör så här:

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Öppna locket och lyft ut vattenbehållaren med hjälp av handtaget. **(1)** Fyll på vatten **(2)**.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren ordentligt på plats för att garantera vattentillförseln och stäng återigen locket **(3)**.
- Starta bryggaren **(4)**. Den blå på/av-lampan och den orangefärgade temperaturlampan tänds. Två filter finns i vattenbehållarens lock.
- Sätt ett av filtren i filterhållaren **(5)**.
- Skruva sedan fast filtret på brygghuvudet genom att vrida handtaget åt vänster **(6)**, placera filterhållaren mot brygghuvudet och sedan vrida handtaget så långt åt höger **(7)** du kan.
- Placera en stor skål eller liknande under filterhållaren **(8)**.
- Så snart den orangefärgade temperaturlampan släckts, vrid väljaren till läge **(9)** och låt allt vatten i behållaren rinna igenom.
- Om du behöver tömma skålen, avbryt genom att vrida väljaren till läge **O**. Vrid sedan tillbaka väljaren till läge **O** och fortsätt.

Som tillbehör finns en filterkassett (N° art. F088 bifogas ej apparaten).

Användning av espressobryggarens funktioner

1. Espresso

. Med malet kaffe

För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att du först **förvärmer tillbehören** (filterhållare, filter och koppar) **utan kaffepulver**. Gör så här:

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(4)**.
- Sätt filterhållaren på plats **(6) (7)**, placera espressokopparna under.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge **(10)**.
- När kopparna är fyllda med hett vatten, vrid tillbaka väljaren till läge **O**.

När bryggaren är uppvärmd kan du förvärma kopparna på uppvärmningsplattan.

. Så här brygger du espresso:

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(4)**.
- Placera filtret för en eller två koppar i filterhållaren **(5)**.
- Lägg i en eller två skopor malet kaffe i filtret **(11)** med hjälp av mätskopan. Packa kaffet lätt med hjälp av skopan **(12).**
- Avlägsna eventuellt kaffespill på filtrets kant **(13)**.
- Sätt tillbaka filterhållaren **(6) (7)**.
- Placera en eller två espressokoppar under filterhållaren.

Så snart bryggaren har uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge **(9) (10)**.
- I början sker ett moment av förbryggning.
- När kopparna är fyllda, vrid tillbaka väljaren till läge **O**.
- Ta ut filterhållaren och filtret och töm ut kaffesumpen **(14)**.

Du kan fylla på filtret igen om du vill brygga fler omgångar.

. Med den särskilda ESE-filterhållaren

E.S.E systemet har tillkommit för att kunna tillbereda det italienska kaffet espresso ristreto (pressat). Mängden kaffe skall vara 35 ml och det skall inte ta mer än 20 sekunder för vattnet att rinna igenom kaffet.

ESE stå för **E**asy **S**erving **E**spresso och är en särskild typ av espressokaffe. Kaffet säljs malet och sammanpressat mellan två filterpapper, färdigt för användning. ESE gör det mycket enkelt att brygga espresso eftersom du slipper mäta upp kaffet. Rengöringen är också mycket enklare.

Tanken/avsikten är inte att ESE systemet skall användas för att brygga en vanlig kopp kaffe.

Var försiktig när du handskas med ESE-kaffet så inte portionerna blir deformerade.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Vi rekommenderar att du, för bästa resultat, förvärmer tillbehören (filterhållare, filter och koppar) utan kaffe. Följ anvisningarna under espresso.

. Så här brygger du espresso med ESE-funktionen

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(4)**.
- Placera ESE-portionen i ESE-filtret **(18)**.

Avlägsna överflödigt papper från portionen vid den perforerade kanten. Placera ESE-portionen med den RÖDA MARKERINGEN NERÅT (vik papperskanterna neråt).

- Var noga med att stoppa in allt papper inuti filtret annars riskerar du några droppar.

Genom att placera ESE-portionen rätt skapas rikare och tjockare crema.

- Sätt filterhållaren på plats **(6) (7) (8)** genom att pressa den hårt åt höger.
- Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.
- Vrid sedan väljaren till läge **(9)**.
- I början sker ett moment av förbryggning.
- När den rekommenderade mängden kaffe på 35 ml har nåtts vrid tillbaka vredet till läge **O**.
- Avlägsna filterhållaren från brygghuvudet och släng den använda portionen.

2. Ångfunktion

Det knackande ljud som uppstår under ångproduktionen härrör från bryggarens pump och är helt normalt.

Om du vill brygga espresso omedelbart efter att du använt ångfunktionen måste bryggaren först svalna och återfå den korrekta temperaturen för espressobryggning. Gör så här:

- Apparaten svalnar automatiskt när väljaren vrids till läge **O**. När den svalnar tänds den orangefärgade temperaturlampan och hett vatten rinner ner på avrinningsplåten. När bryggaren återfått korrekt temperatur kan du starta en espressobryggning.

Observera: under och efter användning av bryggaren kan metalldelarna på cappuccino-tillbehöret bli mycket heta.

. Användning av cappuccino-tillbehöret:

Med cappuccino-tillbehöret är det lätt att få mjölkskum till en cappuccino.

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(4)**.
- För ut cappuccino-tillbehöret till sidan av bryggaren.
- Häll ca 1 dl lättmjölk i en liten smal mjölkkanna som rymmer ca 1/2 l och som kan ställas under cappuccino-tillbehöret. Både mjölk och kanna ska vara kylskåpskalla (skölj inte mjölkkannan under varmt vatten innan du gör mjölkskum).
- Vrid väljaren till läge **(16)**.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Håll mjölkkannan under cappuccino-tillbehöret så att munstycket doppas ner i mjölken.
- Vrid väljaren till läge **(17)**. Håll mjölkkannan upprätt för att göra skum. Cappuccino-tillbehörets munstycke ska inte röra vid mjölkkannans botten, eftersom ångan inte kommer ut då.
- När skummet är klart, vrid väljaren till läge **(16)** och rengör direkt för att hindra mjölkrester ifrån att torka på cappuccino-tillbehöret:
- Ta bort mjölkkannan.
- Ställ en kanna med vatten under cappuccino-tillbehöret.
- Vrid återigen väljaren till läge **(17)** för att avlägsna invändiga mjölkrester.
- Vrid väljaren till läge **O**.
- Rengör cappuccino-tillbehöret med en fuktig trasa.

För en grundlig rengöring av cappuccino-tillbehöret, se underhåll.

. Uppvärmning av vätskor:

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(4)**.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 72 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- För ut cappuccino-tillbehöret till sidan av bryggaren.
- Vrid väljaren till läge **(16)**.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Doppa ner cappuccino-tillbehöret i kannan med vätskan som skall värmas upp.
- Vrid därefter väljaren till läge **(17)**, tills vätskan är tillräckligt varm, vrid därefter tillbaka väljaren till läge **O**, och ta bort kannan.
- Efter uppvärmning av andra vätskor än vatten, vrid väljaren till läge **(16)** och rengör direkt för att hindra att rester orsakar stopp i cappuccino-tillbehöret:
- Ställ en kanna med vatten under cappuccino-tillbehöret.
- Vrid återigen väljaren till läge **(17)** för att avlägsna invändiga rester av vätskan.
- Vrid väljaren till läge **O**.
- Rengör cappuccino-tillbehöret med en fuktig trasa.
- För en grundlig rengöring av cappuccino-tillbehöret, se underhåll.

Underhåll

- Tillbehören till din bryggare tål INTE maskindisk.

Töm vattenbehållaren efter varje användning.

. Avrinningsplåt

Töm avrinningsplåten efter varje användning. Ta först bort gallret **(19)**. Om du brygger flera omgångar espresso efter varandra, glöm inte att tömma avrinningsplåten med jämna mellanrum (ungefär var 7-8 bryggomgång). Det är normalt att där är vatten på avrinningsplåten och betyder inte att en läcka uppstått. Vid behov kan du diska avrinningsplåten i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant. När du sätter tillbaka avrinningsplåten, se till att plastlisten sitter ordentligt på plats **(20)**.

. Brygghuvud, filter och filterhållare

Rengör brygghuvud, filter och filterhållare efter varje användning. Torka av brygghuvudet med en fuktig trasa, diska de andra delarna i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant.

Om brygghuvudet är blockerat, skruva ut gallret med hjälp av ett mynt, rengör brygghuvudet och skruva tillbaka gallret **(21)**.

Ta ut filterhållaren för förvaring när du inte använder din espressobryggare.

. Uppvärmningsplatta för koppar

Ta loss plattan och diska den i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka.

. Cappuccino-tillbehör

Cappuccino-tillbehöret kan tas isär för grundlig rengöring från apparaten.

Avkalkning

- Kalka av bryggaren med jämna mellanrum med hjälp av ättikssprit.
- Var försiktig när du kalkar av bryggaren då syran i avkalkningsmedlet kan skada arbetsytor eller andra ytor det kommer i kontakt med.
- **Garantin gäller inte för espressobryggare som inte fungerar eller fungerar onormalt på grund av att avkalkning inte gjorts.**

Vi rekommenderar dock att du använder dig av **KRUPS avkalkningssats (ref F054)**. Satsen innehåller, förutom två avkalkningsdoser, ett test som avgör vattnets hårdhet och visar hur ofta du behöver kalka av. Eftersom avkalkningsfrekvensen beror dels på vattnets hårdhet, dels på hur ofta du använder bryggaren ska detta test endast ses som rekommendationer.

. Kalka av så här:

- Skruva loss brygghuvudets galler och rengör det **(21)**.
- Lös 1 påse Krups avkalkningssats (ref F054) i 5 dl ljummet vatten. Häll blandningen i den tomma vattenbehållaren.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 73 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Placera ett lämpligt kärl under brygghuvudet. Vrid väljaren till läge **(9)** och låt ungefär en tredjedel av blandningen rinna igenom.
- Slå av bryggaren och låt blandningen verka i 10-15 minuter. OBS! Låt väljaren stå kvar i läge **(9)**.
- Starta bryggaren igen och låt resten av blandning rinna igenom.
- Skölj igenom systemet med två fyllda vattenbehållare, rengör brygghuvudet och skruva tillbaka gallret på brygghuvudet (Se Underhåll).

Felsökning

Problem	Trolig o rsak	Åtgärd
Kaffet blir inte varmt	Tillbehören (koppar, filter och filterhållare) är kalla.	Förvärm tillbehören (se "Så här gör du espresso").
Kaffe läcker ut runt filterhållaren	Filterhållaren sitter inte ordentligt på plats eller är otillräckligt spänd.	Se "Så här gör du espresso".
	Det sitter kafferester på filterkanten.	Rengör filtret och packningen.
	Brygghuvudets packning är smutsig.	Rengör packningen med en fuktig trasa.
	Brygghuvudets packning är defekt.	Kontakta Krups ServiceCenter.
Pumpen låter onormalt mycket	Vattenbehållaren är tom.	Fyll på vatten.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck fast behållaren ordentligt.
	Kaffet är för gammalt eller torrt, och pumpen kan inte producera tryck.	Använd färskt kaffe.
Vattnet rinner inte igenom	Vattenbehållaren är tom. Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Fyll på vatten. Tryck fast behållaren ordentligt.
	Filtret är blockerat, kaffepulvret är för finmalt eller för hårt packat.	Rengör filtret och brygghuvudets galler. Se Underhåll. Använd grovare malt kaffe.
	Brygghuvudets galler är blockerat.	Lägg gallret i blöt i avkalkningslösning. Se Underhåll.
	Bryggaren behöver kalkas av.	Se Avkalkning.
Vattnet rinner igenom för fort	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe.
	Du har använt för liten mängd kaffe.	Använd mätskopan för att mäta upp rätt mängd kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat.	Packa kaffet hårdare.
Espressokaffet har ingen crema (gulaktigt skum)	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat.	Packa kaffet hårdare.
	Kaffet är gammalt eller för torrt.	Använd färskt kaffe.
Mjölken skummas inte	Cappuccino-tillbehöret är blockerat.	Se Underhåll.
	Mjölken är sur.	Använd färsk mjölk.
	Mjölken är för varm.	Använd kylskåpskall mjölk.
Mycket vatten bland kaffe-bönorna	Bönorna har inte packats tillräckligt väl.	Packa noggrant.
	Otillräcklig mängd kaffebönor.	Öka kaffemängden.

Recept

Njut av ditt espressokaffe när du bara vill koppla av eller som avslutning på en god måltid.

Här följer ett antal recept på olika kaffetyper som du kan göra med din espressobryggare.

. Äkta espresso

- Mät upp en skopa välrostat, malet espressokaffe och filtrera det direkt i en förvärmd kopp.

Om du har använt kaffe av rätt kvalitet bildas ett gulaktigt skum på ytan av kaffet.

- Tillsätt socker om du vill, och njut. Äkta espresso dricks utan mjölk men med mycket socker.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Cappuccino

En perfekt cappuccino är gjord på 1/3 kaffe, 1/3 varm mjölk och 1/3 skummad mjölk. Mängden varm mjölk och skummad mjölk ska vara ungefär dubbelt så stor som mängden kaffe.

- Använd stora koppar som förvärmts.
- Fyll på kaffe motsvarande 1 kopp espresso, och toppa sedan med mjölk skummad med hjälp av cappuccino-tillbehöret.
- Pudra till sist över kakaopulver.

. Café creme

- Brygg en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tillsätt en klick grädde för att göra en espresso med mjölk.

Du kan också byta ut grädden mot varm mjölk.

. Caffe corretto *

- Brygg en kopp espresso.
- Spetsa med 1/4 eller 1/2 glas konjak.

Du kan också prova med anisette, grappa, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Använd din fantasi!

. Coffee Liqueur *

- Blanda 3 koppar espresso, 250 g råsocker och 5 dl konjak eller Kirsch.
- Låt blandningen stå och dra i minst 2 veckor.

Efter två veckor har du en mycket god likör med kaffesmak.

. Italienskt iskaffe

4 iskuber, 2 koppar kall espresso med socker, drygt 1/8 l mjölk, vispgrädde, riven blockchoklad.

- Blanda espresso och mjölk.
- Lägg upp isbitarna i glas, häll över kaffet och garnera med vispgrädde och riven blockchoklad.

. Friesiskt kaffe *

- Brygg 1 kopp espresso. Tillsätt socker.
- Blanda i ett litet glas rom.
- Garnera med vispgrädde.

. Espresso flambé *

2 koppar espresso, 2 små glas konjak, 2 tsk farinsocker, vispgrädde

- Häll upp konjaken i värmetåliga glas. Hetta upp och flambera.
- Tillsätt socker, blanda i kaffet och garnera med vispgrädde.

Om du vill kan du späda ut espressokaffet med lite kokande vatten.

. Perfekt espresso *

2 koppar espresso, 6 äggulor, 200 g socker, drygt 1/8 l sockrad vispgrädde, 1 litet glas apelsinlikör.

- Vispa äggulor och socker till en tjock smet.
- Blanda i espresso och apelsinlikör.
- Tillsätt vispgrädden.
- Häll blandningen i koppar eller glas.
- Ställ in i frysen.

. Mokka pudding

2 koppar espresso, 1/2 l mjölk, 1 påse vaniljsåspulver, 3 äggulor, 1/8 l grädde, 150 g socker.

- Blanda ihop vaniljpuddingen och tillsätt socker.
- Tillsätt äggulorna i puddingen medan den ännu är varm.
- Kyl och tillsätt espresson och den vispade grädden.

(* : överdriven alkoholkonsumtion är farlig för hälsan).

Bidra till att skydda miljön!

ⓘ Apparaten innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna in den på en återvinningsstation eller i annat fall till en godkänd serviceverkstad för en miljöriktig hantering.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 75 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Suomi

Laitekuvaus

a Säiliön kansi
b Irrotettava vesisäiliö
c Lämmityslevy kuppeja varten
d Höyry/kahvivalitsin
e Käynnistys/sammutusnäppäin (sininen)
f Lämpötilan merkkivalo (oranssi)
g Suodatuspää
h Höyrysuutin
i Cappuccinolisälaite
j Tippa-altaan ritilä
k Tippa-allas
l Suodatinteline
m Suodatin yhdelle tai kahdelle kupille (jauhettua kahvia)
n ESE-suodatin
o Suodattimien säilytys
p Claris-vesisuodatin
q Mittalusikka

Turvallisen käytön ohjeita ⚠

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, ennen kuin ryhdyt käyttämään espressokeitintäsi. Noudata annettuja neuvoja ja säilytä ohje mahdollista myöhempää tarvetta varten. Laite saadaan liittää vain asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Tarkista että sijoitustaloudessa on sama jännite kuin on merkitty laitteen arvokilpeen.
- Älä koskaan sijoita espressokeitintäsi kuumalle pinnalle (esim. keraaminen keittotaso) tai liekin lähelle.
- Älä koskaan yritä ottaa kahvijauhetta sisältävää suodatintelinettä pois paikaltaan veden valuessa sen läpi. Suodatin on paineen alainen suodatuksen aikana.
- Älä koskaan käytä laitetta, mikäli ritilä ja tippa-allas eivät ole paikoillaan.
- Ota pistotulppa pistorasiasta, mikäli suodatuksessa on ongelmia. Ota pistotulppa rasiasta myös aina ennen puhdistusta.
- Älä ota pistotulppaa rasiasta johdosta vetämällä, tartu kiinni itse pistotulpasta; älä myöskään anna johdon roikkua terävän reunan yli.
- Pidä huolta, että liitosjohto ei kosketa keittimen kuumia osia. Varo myös itse koskettamasta laitteen kuumia osia (kuppien lämmityslevy, höyrysuutin, suodatinteline, cappuccinolisälaite).
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Pidä lapset loitolla keittimestä äläkä anna liitosjohdon roikkua pöydältä.
- Noudata kalkinpoistosta annettuja ohjeita.
- Älä koskaan käynnistä laitetta, mikäli se on vaurioitunut tai mikäli liitosjohto on huonossa kunnossa.
- Mikäli liitosjohto tai jokin muu laitteen osa vaurioituu, ne saa korjata vain valtuutettu Krups huolto. Älä koskaan itse yritä korjata laitetta.
- Tarkista, että suodatinteline on kunnolla kierretty paikalleen, ennen kuin käynnistät kahvin suodatuksen. Muista myös palauttaa kytkin asentoon O, ennen kuin otat suodatintelineen pois.
- Älä jätä laitetta valvomatta lasten ulottuville - pienet lapset ja vammaiset henkilöt saavat käyttää laitetta vain vastuullisen aikuisen valvonnassa.

Espresso

Espresso on tavallista kahvia aromikkaampaa ja vahvempaa. Se juodaan pienistä esikuumennetuista espressokupeista. Kuuma vesi johdetaan jauhetun kahvin läpi, jolloin saadaan tämä herkullinen vaahtopintainen musta kahvijuoma, joka virkistää suunnattomasti.

Tunnistat espresson sen tyypillisestä aromista ja pinnalla olevasta ohuesta vaahtokerroksesta nimeltään crema. Jotta tämä saadaan aikaan, tarvitaan suurta painetta ja korkealaatuista espressokahvia, joka on paahdettu oikein ja jauhettu sopivaksi. Voit ostaa valmiiksi jauhettua espressokahvia tai itse jauhaa espressopapukahvin kahvimyllyllä sopivan hienoksi. Kahvia ei saa jauhaa liian hienoksi.

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 76 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Mikäli kahvi on liian hienoksi jauhettua, vaarana on suodatinpään siivilän tukkeutuminen samoin kuin suodattimen tukkeutuminen.

On normaalia, että kahvi valuu hitaammin kuin suodatinkeittimessä, jotta kahviin saataisiin riittävä vaahto ja oikea väri.

Jotta takaat espresson onnistumisen, käytä vain raikasta vastaotettua vettä (vesi ei saa seistä ilman hapen vaikutukselle alttiina), joka ei tuoksu kloorille ja joka on melko kylmää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät keitintäsi, puhdista veden kuumennusmekanismi. Älä laita kahvia kahvisuodattimeen. Täytä säiliö vedellä pari kertaa seuraavasti:

- Avaa kansi ja nosta vesisäiliö pois kahvasta kohottamalla **(1)**. Täytä säiliö vedellä **(2)**.
- Pane säiliö takaisin sijoittamalla se lujasti paikoilleen veden saannin varmistamiseksi ja sulje kansi **(3)**.
- Kytke virta laitteeseen **(4)**. Sininen toiminnan merkkivalo ja oranssi lämpötilan merkkivalo syttyvät molemmat. Säiliön kanteen on asennettu kaksi suodatinta.
- Pane toinen suodattimista **(5)** suodatintelineeseen. Kierrä sitten suodatinteline paikalleen suodatinpäähän.
- Varmista suodatintelineen oikea paikka kiertämällä sitä seuraavasti: pane suodatinteline suodatinpäätä vasten niin että sen kahva osoittaa vasemmalle **(6)**, kierrä kahvaa oikealle **(7)** niin pitkälle kuin se menee.
- Pane mahdollisimman suuri astia suodattimen alle **(8)**.
- Kun oranssi merkkivalo sammuu, käännä valitsin **(9)** asentoon ja anna säiliöllisen vettä valua laitteen läpi. Pidä silmällä alla olevaa astiaa.
- Tarvittaessa voit keskeyttää veden virtauksen kääntämällä valitsimen takaisin **O**-asentoon ja tyhjentää astian. Jatka sitten veden juoksutusta.

Lisälaitteena suodatinpatruuna (tuote N° F088 ei toimiteta laitteen mukana).

Espressokeittimen eri toimintojen käyttö

1. Espresson valmistus

. Kahvijauhe

- Jotta saat hyvän tuloksen suosittelemme, että **esilämmität välineet** (suodatinteline, suodatin ja kupit) **ilman kahvijauhetta**. Toimi näin:
- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(4)**.
- Sijoita suodatinteline **(6) (7)** paikalleen, ja pane espresso-kupit sen alle.

Kun laite on kuumentunut kyllin, oranssi merkkivalo sammuu.

- Käännä valitsin asentoon **(10)**.
- Kun kupit ovat täynnä kuumaa vettä, käännä valitsin takaisin **O**-asentoon.

Kun espressokeitin on kuuma, voit kuumentaa kupit keittimen päällä kuppien kuumennuslevyllä.

. Espresson valmistus

- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja kytke virta laitteeseen **(4)**.
- Pane suodatintelineeseen joko yhden tai kahden kupin suodatin **(5)**.
- Mittaa yksi tai kaksi mitallista espressokahvia suodattimeen mittalusikalla. Paina kahvijauhe tiiviiksi mittalusikan avulla **(11) (12)**.
- Puhdista reunoille mahdollisesti varissut kahvijauhe **(13)**.
- Pane suodatinteline paikalleen **(6) (7)**.
- Pane suodatintelineen alle yksi tai kaksi espressokuppia.

Kun laite on kuumentunut sopivaksi, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä nyt valitsin asentoon **(9) (10)**.
- Alussa on aikaa ennen suodatusta.
- Kun kupit ovat melkein täynnä, palauta kytkin **O**-asentoon.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

• Ota suodatinteline suodattimineen pois keittimestä ja tyhjennä suodatin **(14)**.

Voit täyttää suodattimen uudestaan ja valmistaa lisää espressoa.

. Espresson valmistus erityisen "ESE" suodattimen avulla

ESE-järjestelmä on suunniteltu italialaistyyppisen «espresso ristreton» valmistusta varten. Valmiin kahvin määrä on 35 ml ja sen suodatus kestää noin 20 sekuntia.

"ESE" tarkoittaa "**E**asy **S**erving **E**spresso". Se puolestaan tarkoittaa tiettyä mitattua kahvimäärää, joka on jauhettu ja puristettu kahden suodatinpaperin väliin käyttövalmiiksi. Se on kahvipanos. Se helpottaa espresson valmistusta, sillä sinun ei tarvitse mitata ja painaa tiiviiksi kahvijauhetta. Se myös helpottaa laitteen puhdistusta.

Emme suosittele, että ESE-kahvipanosta käytetään suuremman kahviannoksen valmistamiseen.

Ole huolellinen varastoidessasi ESE-kahvipakkauksia, että ne eivät väänny käyttökelvottomiksi.

Jotta saat erinomaisen tuloksen, esilämmitä laite (suodatinteline, suodatin ja kupit) ilman kahvia. Toimi tätä tehdessä samoin kuin espressotoiminnossa.

. Espresson valmistus

• Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(4)**.

• Aseta ESE-kahvipanos omalla suodattimella varustettuun ESE-suodattimeen **(18)**.

Revi ylimääräinen paperi rei'itetyltä reunalta. Laita ESE-kahvipanos suodattimeen PUNAINEN MERKKI ALASPÄIN (taivutetut paperikulmat alaspäin).

• Laita varmasti kaikki paperi suodattimen sisään, tai muuten vesi voi vuotaa ulos.

Laita ESE-kahvipanos oikein paikoilleen, saat paksumman ja täyteläisemmän vaahdon.

• Pane suodatinteline paikalleen kääntäen kevyesti oikealle **(6) (7) (8)**.

• Kun laite on kuumentunut kyllin, oranssi merkkivalo sammuu.

• Käännä valitsin asentoon **(9)**.

• Alussa on aikaa ennen suodatusta.

• Kun suositeltu määrä espressoa (35 ml) on suodattunut kuppiin, käännä valitsin takaisin **O**-asentoon.

• Ota suodatinteline pois ja heitä kahvipanos pois.

2. Höyryn valmistus

Höyryn valmistuksen aikana kuuluva naputtava ääni johtuu pumpun epäkeskosäädöstä. Sillä ei ole minkäänlaista vaikutusta laitteen kunnolliseen toimintaan.

Jos haluat valmistaa espressoa heti höyryn valmistuksen jälkeen, keittimen on annettava jäähtyä jonkin aikaa, jotta keittimeen saadaan espresson valmistukseen sopiva lämpötila.

• Laite jäähtyy automaattisesti, kun valitsin laitetaan asentoon **O**. Laitteen jäähtyessä oranssinkeltainen merkkivalo syttyy ja kuuma vesi menee tippa-altaaseen. Kun oikea lämpötila on saavutettu, laite siirtyy espressokäyttöön.

Varoitus: ennen laitteen käyttöä ja sen aikana cappuccinolisälaitteen metalliosat voivat tulla polttavan kuumiksi.

. Cappuccinolisälaitteen käyttö

Cappuccinolaitteen avulla maitoa on helppo vaahdottaa cappuccinoa varten.

• Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja kytke virta laitteeseen **(4)**.

• Siirrä cappuccinolaitteen laitteen reunaan.

• Kaada noin 1 dl kylmää rasvatonta tai vähärasvaista maitoa pieneen kapeaan astiaan, jonka tilavuus on noin 0,5 litraa ja joka mahtuu cappuccinolaitteen alle. Maidon ja astian tulee olla jääkaappikylmiä (älä siis huuhtele astiaa kuumalla vedellä etukäteen).

• Kierrä valitsin asentoon **(16)**.

Kun laite on kuumentunut sopivaksi, oranssi merkkivalo sammuu.

• Pidä astiaa cappuccinolaiteen alla siten, että suuttimen kärki uppoaa maitoon.

• Kierrä valitsin asentoon **(17)**. Pidä astia suorassa koko ajan. Cappuccinolaitteen kärki

XP 4000/4020 eur Lta. PM6.5 78 30/11/04, 15:53

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

ei saa osua astian pohjaan, se saattaisi tukkia höyryn ulostulon.

- Kun olet saanut haluamasi määrän vaahtoa, kierrä valitsin asentoon **(16)** seuraavaksi tehtävää puhdistusoperaatiota varten. Näin maito ei kuivu cappuccinolaitteeseen:
- Ota astia pois
- Laita vesiastia cappucinolaitteen alle.
- Kierrä valitsin asentoon **(17)**, jotta maitojäämät saadaan pois.
- Kierrä valitsin **O**-asentoon.
- Pyyhi cappuccinolaite kostealla pyyhkeellä.

Perusteellisempaa cappuccinolaite puhdistusta varten lue kappale "Hoito".

. Nesteiden kuumentaminen

- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(4)**.
- Siirrä cappuccinolaite laitteen reunaan.
- Kierrä valitsin asentoon **(16)**.

Kun keitin on kuumentunut sopivasti, oranssi merkkivalo sammuu.

- Upota cappuccinolaite astiaan, jossa kuumennettava neste on.
- Kierrä valitsin asentoon **(17)** ja pidä kunnes neste on kyllin kuumaa, kierrä valitsin takaisin **O**-asentoon ja ota astia pois.
- Jos olet kuumentanut muita nesteitä kuin vettä, kierrä valitsin asentoon **(16)** seuraavaksi tapahtuvaa puhdistusoperaatiota varten, jotta cappuccinolaitteen aukot eivät tukkeudu:
- Laita vesiastia cappucinolaitteen alle.
- Valitse taas valitsimen asento **(17)** nesteiden jäämien poistamiseksi.
- Palauta valitsin **O**-asentoon.
- Pyyhi cappuccinolaite kostealla pyyhkeellä.
- Perusteellisempaa puhdistusta varten lue kappale "Hoito".

Hoito

- Älä koskaan pese espressokeittimesi varusteita astianpesukoneessa.

Tyhjennä vesisäiliö aina käytön jälkeen.

. Tippa-allas

- Tyhjennä tippa-allas käytön jälkeen. Ota ritilä pois **(19)**. Jos olet valmistanut useamman espressoerän, puhdista allas välillä (yleensä 7 - 8 espresson jälkeen). Veden esiintyminen altaassa on normaalia eikä ole merkkinä vuodosta. Tarvittaessa pese allas ja ritilä vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtele ja kuivaa ne. Kun kokoat altaan, varmista että muovireunus on oikein paikoillaan **(20)**.

. Suodatinpää, suodatin ja suodatinteline

Puhdista nämä jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyyhi kostealla pyyhkeellä laitteen höyrypää ja pese varusteet vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtele ja kuivaa ne.

Mikäli suodatinpää on erittäin likainen, tukkeutunut, ruuvaa kolikolla sen ritilä irti, puhdista ritilä ja pane takaisin paikalleen kevyesti painaen **(21)**.

Kun et käytä espressokeitintäsi, ota suodatinteline pois. Muutoin se kuolettaa tiivisteen.

. Lämmityslevy: ota levy pois ja pese vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtele ja kuivaa.

. Cappuccinolisälaite

Perusteellisempaa puhdistusta varten cappuccinolaite voidaan irrottaa keittimestä.

Kalkinpoisto

- Poista kalkki keittimestäsi säännöllisesti sitruunahapolla.
- Ole varovainen poistaessasi kalkkia laitteesta, sillä kalkinpoistoaineen hapan aines voi vahingoittaa pintoja, joiden kanssa se joutuu kosketuksiin.
- **Takuu ei kata espresso-keittimiä, jotka eivät toimi tai toimivat huonosti, jos kalkinpoistoa ei ole suoritettu.**

Suosittelemme käytettäväksi myös **Krups-kalkinpoistopakkausta, tilausnumero F054.** Tässä pakkauksessa on kahden kalkinpoistoannoksen lisäksi testiliuska veden kovuuden mittaamiseksi. Näin tiedät tarkemmin, kuinka usein sinun tulee poistaa

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

kalkki laitteestasi normaalikäytössä. Kalkinpoistotarve riippuu sekä veden kovuudesta että laitteen käyttömäärästä. F054 pakkauksen antama puhdistustiheys on ohjeellinen.

. Toimi näin:

- Ruuvaa höyrypään ritilä irti ja puhdista se **(21)**.
- Liuota tai pussillinen Krups-kalkinpoistoainetta (viite F 054) puoleen litraan haaleaa vettä ja kaada täysin liuennut seos tyhjään vesisäiliöön.
- Pane astia höyrypään alle. Anna noin 1/3 nesteestä valua astiaan kiertämällä valitsin asentoon **(9)**.
- Pysäytä keitin, anna valitsimen olla asennossa **(9)** ja odota 10 - 15 minuuttia, jotta kalkinpoistoaine ehtii tehota.
- Kytke laitteeseen virta uudestaan ja anna lopun nesteestä valua laitteen läpi.
- Huuhtele keitin juoksuttamalla kaksi säiliöllistä puhdasta vettä sen läpi. Pane ritilä paikalleen höyrypäähän (katso kohtaa "Hoito").

Ongelmia, ongelman syitä ja ratkaisuja

Ongelma	Todennäköinen syy	Ongelman ratkaisu
Espresso ei ole tarpeeksi kuumaa.	Kupit, suodatin tai suodatinteline ovat kylmiä.	Esilämmitä välineet (kupit, suodatin, suodatinteline). Katso kappaletta "Espresson valmistus".
Kahvia valuu suodatintelineestä.	Suodatintelinettä ei ole asennettu oikein tai sitä ei ole kiristetty tarpeeksi.	Katso kappaletta "Espresson valmistus".
	Suodattimen reunalla on kahvijauhetta.	Puhdista suodattimen reuna ja sen ympärystä.
	Suodatinpää on likainen.	Puhdista suodatinpää kostealla kankaalla.
	Suodatinpää ei toimi kunnolla.	Ota yhteys valtuutettuun Krups-huoltoon.
Pumppu pitää kovaa ääntä.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
	Vesisäiliö on asennettu huonosti.	Paina vesisäiliötä kunnolla.
	Kahvi on liian vanhaa tai liian kuivaa, ja pumppu ei saa aikaan painetta.	Käytä tuoretta kahvia.
Vesi ei kulje laitteen läpi.	Säiliössä ei ole vettä. Vesisäiliö on asennettu väärin.	Täytä vesisäiliö. Paina vesisäiliötä kunnolla.
	Suodatin on tukkeutunut, kahvijauhe on liian hienoa tai puristettu liian kovaa.	Puhdista suodatinpää ja pään ritilä. Katso kappaletta "Hoito" ja kokeile karkeampaa kahvia.
	Suodatinpään ritilä on tukkeutunut.	Laita ritilä likoamaan kalkinpoisto-liuokseen. Katso kappaletta "Hoito".
	Laitteeesta tulee puhdistaa kalkki.	Katso kappaletta "Kalkinpoisto".
Vesi kulkee liian nopeasti.	Kahvijauhe on liian karkeaa.	Kokeile hienompaa kahvia
	Kahvia on liian vähän.	Käytä kahvin mittalusikkaa.
	Kahvijauhetta ei ole puristettu riittävän tiukasti.	Purista kahvia voimakkaammin.
Espressossa ei ole vaahtoa.	Kahvijauhe on liian karkeaa.	Kokeile hienommaksi jauhettua kahvia.
	Kahvijauhetta ei ole puristettu kunnolla.	Purista kahvijauhe uudelleen.
	Kahvijauhe on vanhaa tai liian kuivaa.	Käytä tuoretta kahvia.
Maito ei vaahtoa kunnolla.	Cappuccinolisälaite on tukkeutunut.	Katso kappaletta "Hoito".
	Maito ei ole tuoretta.	Käytä tuoretta maitoa.
	Maito on haaleaa.	Laita maito jääkaappiin.
Kahvijauhe on hyvin märkää.	Jauhetta ei ole puristettu tarpeeksi.	Purista kahvijauhe paremmin.
	Kahvijauhetta ei ole tarpeeksi.	Lisää jauhetun kahvin määrää.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Reseptit

Nauti kupillinen espressoa halutessasi, kun haluat rentoutua tai herkullisen aterian päätteeksi.

Ohessa muutama ohje esimerkkinä siitä, miten voit käyttää espressokeitintäsi.

. Alkuperäinen espresso

- Käytä 1 mitallinen aitoa tummapaahtoista espressokahvia kupillista kohti ja suodata kahvi suoraan espressokuppiin.

Mikäli käytät oikeaa kahvilaatua ja oikeaa jauhatusta, kupin pinnalle tulee kaunis vaahtorengas.

- Lisää sokeria maun mukaan ja nauti. Alkuperäinen espresso nautitaan ilman maitoa mutta makeana.

. Cappuccino

Cappuccinon suhteet ovat: 1/3 kahvia, 1/3 kuumaa maitoa ja 1/3 maitovaahtoa. Kuumaa maitoa ja valmistettua vaahtoa tulisi olla yhteensä noin kaksi kertaa valmistetun kahvin määrä.

- Käytä suuria lämmitettyjä kuppeja.
- Valmista yksi kupillinen espressoa suoraan kuppiin. Täytä vaahdotetulla maidolla, joka on valmistettu cappuccinolaitteen avulla.
- Sirottele päälle suklaarakeita.

. Café crème

- Valmista klassinen espresso laakeaan kuppiin.
- Lisää pilvi kermaa.

Voit korvata kerman kuumalla maidolla.

. Cafe Corretto *

- Valmista tavalliseen tapaan kupillinen espressoa.
- ”Korjaa” sen jälkeen juoman makua lisäämällä siihen 1/4 - 1/2 pikkulasillista konjakkia.

Voit myös käyttää aniksen makuisia juomia, grappaa, Sambucaa, kirsikkaviiniä tai Cointreauxia.

Voit myös jalostaa espressoa monilla muilla juomilla. Käytä vain mielikuvitustasi.

. Kahviliköörі *

- 3/4 litran pullollista varten tarvitset 3 pientä kupillista espressoa, 250 g ruskeaa sokeria, 5 dl konjakkia tai kirsikkalikööriä
- Sekoita kaikki ainekset hyvin ja anna «vetäytyä» vähintään 2 viikkoa.

Ihana likööri kaikille kahvikissoille.

. Italialainen jäätelökahvi

4 palloa vaniljajäätelöä, 2 kupillista makeaa jäähdytettyä espressoa, 1,25 dl maitoa, vispikermaa, suklaasirotetta

- Sekoita valmis kylmä espressokahvi maitoon.
- Jaa jäätelö laseihin, kaada päälle kahviseos ja annostele lopuksi päälle paksu kerros kermavaahtoa, jonka koristelet suklaasirotteella.

. Friisiläinen kahvi *

- Valmista kupillinen espressoa ja makeuta se kunnolla. Kaada sekaan pieni lasillinen rommia.
- Kaada päälle paksulti kermavaahtoa ja nauti.

. Espresso flambé *

2 kupillista espressokahvia, 2 pikkulasillista konjakkia, 2 teelusikallista ruskeaa sokeria, vispikermaa

- Kaada konjakki kuumuutta kestäviin laseihin, lämmitä konjakki, sytytä.
- Lisää sokeri ja sekoita. Kaada espresso sekaan ja annostele päälle vatkattua kermaa.

Voit myös laimentaa espressoa lisäämällä kiehuvaa vettä.

. Espresso-jäädyke *

2 kupillista espressokahvia, 6 keltuaista, 200 g sokeria, 1,25 dl tuoretta kermaa, 1 pieni lasillinen appelsiinilikööriä

- Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
- Lisää kylmä espresso ja appelsiiniliköörі ja vatkaa edelleen.
- Sekoita sitten joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.
- Kaada seos laseihin tai kulhoihin.
- Pakasta pakastimessa.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

Ελληνικά

Περιγραφή

a Καπάκι ρεζερβουάρ
b Αποσπώμενο ρεζερβουάρ νερού
c Δίσκος ζεστάματος φλιτζανιών
d Επιλογέας καφέ / ατμού
e Διακόπτης λειτουργίας ON/OFF με φωτεινή ένδειξη (μπλε)
f Φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας (πορτοκαλί)
g Κεφαλή φιλτραρίσματος
h Ακροσωλήνιο ατμού
i Αξεσουάρ cappuccino
j Σχάρα δίσκου συλλογής σταγόνων
k Δίσκος συλλογής σταγόνων
l Θήκη φίλτρου
m Φίλτρο για ένα ή δύο φλιτζάνια (αλεσμένο καφέ)
n Φίλτρο ESE
o Υποδοχή αποθήκευσης σιτών φίλτρου
p Φίλτρο νερού Claris
q Κουτάλι δοσομέτρησης

Οδηγίες ασφαλείας

- Πριν την έναρξη λειτουργίας της καφετιέρας σας Espresso, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Συνδέστε τη συσκευή οπωσδήποτε με πρίζα που διαθέτει γείωση. Ελέγξτε αν η τάση ρεύματος της συσκευής σας που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Μην τοποθετείτε την καφετιέρα σας Espresso πάνω σε ζεστή επιφάνεια (π.χ. ηλεκτρικό μάτι) ή κοντά σε φλόγα.
- Μην αφαιρείτε τη θήκη φίλτρου που περιέχει τον καφέ τη στιγμή που τρέχει το νερό διότι την ώρα εκείνη η συσκευή βρίσκεται υπό πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν ο δίσκος συλλογής σταγόνων και η σχάρα δεν έχουν τοποθετηθεί στη θέση τους.
- Το φις πρέπει να το βγάζετε από την πρίζα αν παρουσιαστεί πρόβλημα τη στιγμή που τρέχει ο καφές και πριν αρχίσετε να καθαρίσετε τη συσκευή σας.
- Μη βγάζετε το φις από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο και μην τοποθετείτε το καλώδιο πάνω σε κοφτερή γωνία ή στην άκρη επίπλου.
- Φροντίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο ή τα χέρια σας να μην έρχονται σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής (δίσκος ζεστάματος φλιτζανιών, θήκη φίλτρου, ακροσωλήνιο ατμού).
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο ούτε να πλησιάζουν τη συσκευή παιδιά.
- Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης σχετικά με την αφαίρεση των αλάτων.
- Μη βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή αν αυτή έχει πάθει ζημιά ή αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε κακή κατάσταση.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή οιοδήποτε άλλο εξάρτημα πάθει ζημιά η αντικατάστασή τους πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Krups. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ανοίγετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η θήκη είναι καλοσφιγμένη πριν βάλετε να τρέξει ο καφές και ξαναβάλτε τον επιλογέα στη θέση "**O**" πριν ξεσφίξετε τη θήκη φίλτρου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε μέρος που να τη φτάνουν παιδιά χωρίς επίβλεψη. Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά θα πρέπει να γίνεται μόνο υπό επιτήρηση υπεύθυνου ενήλικα.

Ο καφές Espresso

Ο καφές espresso είναι πιο πλούσιος σε άρωμα και πιο δυνατός από τον κανονικό καφέ. Πίνεται σε μικρά φλιτζάνια ειδικά για

XP 4000/4020 grec. PM6.5 83 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

καφέ espresso που έχουν ζεσταθεί προηγουμένως. Το ζεστό νερό περνά δια μέσου του αλεσμένου καφέ για να γίνει εκείνος ο μαύρος και τόσο τονωτικός καφές με καϊμάκι που βλέπετε.

Ο καφές espresso ξεχωρίζει από τους άλλους χάρη στο χαρακτηριστικό του άρωμα και το τυπικό του καϊμάκι. Αυτό όμως προϋποθέτει υψηλή πίεση και εξαιρετικής ποιότητας καλά καβουρντισμένο και σωστά αλεσμένο καφέ espresso. Αν δε βρίσκετε έτοιμο αλεσμένο καφέ espresso χρησιμοποιείτε ένα μύλο ειδικό για καφέ για να αλέσετε τα σπυριά. Ο καφές δεν πρέπει να είναι “πολύ ψιλοαλεσμένος”. Πρέπει να είναι λιγάκι κοκκώδης. Όταν είναι πολύ ψιλοαλεσμένος μπορεί να βουλώσει το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος και το πλέγμα του φίλτρου.

Είναι φυσιολογικό ο καφές αυτός να τρέχει πιο αργά από ό,τι ο κανονικός καφές φίλτρου. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται περισσότερο και από άποψη χρώματος ωραιότερο καϊμάκι.

Για να πετύχετε τέλεια τον espresso σας πρέπει επίσης να χρησιμοποιείτε κρύο νερό (το οποίο να μην έχει μείνει στάσιμο πολλή ώρα στον ελεύθερο αέρα) χωρίς μυρωδιά χλωρίου και σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, χωρίς να βάλετε καφέ στη θήκη φίλτρου, καθαρίστε το σύστημα ζεστάματος του νερού με ένα ή δύο ρεζερβουάρ νερού ως εξής:

- Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το ρεζερβουάρ με τη λαβή **(1)**. Γεμίστε το με νερό **(2)**.
- Ξαναβάλτε το ρεζερβουάρ στη θέση του τοποθετώντας το σταθερά με τρόπο που να ανοίγει τη βαλβίδα σύνδεσης που βρίσκεται κάτω από το ρεζερβουάρ και ξανακλείστε το καπάκι **(3)**.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία **(4)**. Η μπλε φωτεινή ένδειξη λειτουργίας και η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας ανάβουν και οι δύο. Υπάρχουν δύο φίλτρα στο καπάκι ρεζερβουάρ.
- Τοποθετήστε ένα από τα φίλτρα μέσα στη θήκη φίλτρου **(5)**. Στη συνέχεια τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στην κεφαλή φιλτραρίσματος.
- Για να τοποθετήσετε σωστά η θήκη φίλτρου, στρέψτε τη λαβή προς τα αρξ/Χερά **(6)**, πιέστε τη θήκη φίλτρου πάνω στην κεφαλή φιλτραρίσματος και κατόπιν γυρίστε τη λαβή προς τα δεξιά **(7)** μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε ένα όσο το δυνατόν πιο μεγάλο δοχείο κάτω από τη θήκη φίλτρου **(8)**.
- Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη σβήνει. Γυρίστε τότε τον επιλογέα στη θέση **(9)** και αφήστε να τρέξει όλο το νερό του ρεζερβουάρ.
- Αν χρειαστεί, διακόψτε τη διαδικασία γυρίζοντας τον επιλογέα στη θέση **O** για να αδειάσετε το δοχείο και μετά ξαναρχίστε τη διαδικασία.

Ανάμεσα στα αξεσουάρ, υπάρχει και μια κασέτα φίλτρου (Κωδ. F088 η οποία δεν παρέχεται με τη συσκευή).

Χρήση των διαφόρων λειτουργιών της καφετιέρας σας Espresso

1. Λειτουργια Espresso

. Με αλεσμενο καφε

Για άριστα αποτελέσματα σάς συνιστούμε να κάνετε προηγουμένως ένα **προζέσταμα των αξεσουάρ** (θήκη φίλτρου, φίλτρο και φλιτζάνια) **χωρίς καφέ**. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Γεμίστε το ρεζερβουάρ με νερό **(1)** **(2)** **(3)** και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή **(4)**.

XP 4000/4020 grec. PM6.5 84 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

• Βάλτε στη θέση της τη θήκη φίλτρου **(6)** **(7)** και τοποθετήστε από κάτω ένα από τα ειδικά φλιτζάνια για espresso.

Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη σβήνει.

• Γυρίστε τότε τον επιλογέα στη θέση **(10)**.

• Όταν τα φλιτζάνια γεμίσουν ζεστό νερό ξαναβάλτε τον επιλογέα στη θέση **O**.

Όταν ζεσταθεί η συσκευή ζεσταθεί μπορείτε να προζεστάνετε τα φλιτζάνια espresso πάνω στο δίσκο ζεστάματος φλιτζανιών.

. Παρασκευή του καφέ espresso:

• Γεμίστε το ρεζερβουάρ με νερό **(1)** **(2)** **(3)** και βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία **(4)**.

• Βάλτε το φίλτρο για ένα ή δύο φλιτζάνια μέσα στη θήκη φίλτρου **(5)**.

• Βάλτε μία ή δύο δόσεις αλεσμένου καφέ μέσα στο φίλτρο και πατήστε τον με το κουτάλι δοσομέτρησης **(11)** **(12)**.

• Αφαιρέστε τον καφέ που έχει μείνει γύρω από το φίλτρο **(13)**.

• Βάλτε στη θέση της τη θήκη φίλτρου **(6)** **(7)**.

• Τοποθετήστε ένα ή δύο φλιτζάνια κάτω από τη θήκη φίλτρου.

Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη σβήνει.

• Γυρίστε τότε τον επιλογέα στη θέση **(9)** **(10)**.

• Στην αρχή, γίνεται προκαταρκτικό βράσιμο.

• Όταν τα φλιτζάνια γεμίσουν ξαναβάλτε τον επιλογέα στη θέση **O**.

• Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και το φίλτρο από τη συσκευή και αδειάστε το χρησιμοποιημένο καφέ **(14)**.

Μπορείτε να γεμίσετε και πάλι το φίλτρο για να φτιάξετε κι άλλους καφέδες espresso.

. Το ειδικο φιλτρο "ESE"

Σας υπενθυμίζουμε ότι το σύστημα "ESE" έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή espresso "ristreto" (δυνατού καφέ) ιταλικού τύπου. Η ποσότητα καφέ αντιστοιχεί σε 35 ml και η διάρκεια τρεξίματος του νερού σε 20 δευτερόλεπτα.

Το "ESE" το οποίο σημαίνει "**E**asy **S**erving **E**spresso" (απλοποιημένη παρασκευή του καφέ espresso) είναι μια δόση επιλεγμένου, αλεσμένου και συμπυκνωμένου καφέ ανάμεσα σε δύο χαρτιά φίλτρου τα οποία τον κάνουν έτοιμο για χρήση. Το σύστημα αυτό απλουστεύει την παρασκευή του καφέ espresso καθιστώντας περιττές τις διαδικασίες δοσομέτρησης, πατήματος και διευκολύνοντας τον καθαρισμό της συσκευής.

Δεν έχει προβλεφθεί ούτε συνιστάται να φτιάχνετε μεγάλο καφέ με τις δόσεις "ESE".

Σας συνιστούμε να προσέχετε όταν πιάνετε και αποθηκεύετε τις δόσεις "ESE" για να μην τις παραμορφώνετε.

Για άριστα αποτελέσματα σάς συνιστούμε να κάνετε προηγουμένως ένα προζέσταμα των αξεσουάρ χωρίς καφέ (θήκη φίλτρου φίλτρο και φλιτζάνια). Για τη διαδικασία αυτή, ενεργείτε όπως όταν θέλετε να φτιάξετε espresso.

. Παρασκευή καφέ espresso:

• Γεμίστε το ρεζερβουάρ νερού **(1)** **(2)** **(3)** και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή **(4)**.

• Τοποθετήστε τη δόση "ESE" μέσα στο φίλτρο "ESE" **(18)**.

Σχίστε το περίσσιο χαρτί που περιέχει τη δόση από τη διάτρητη άκρη. Τοποθετήστε τη δόση ESE με το ΚΟΚΚΙΝΟ ΣΗΜΑΔΙ ΣΤΡΑΜΜΕΝΟ ΠΡΟΣ ΤΑ ΚΑΤΩ (διπλώστε τις γωνίες του χαρτιού προς τα κάτω).

• Φροντίστε να βάλετε όλο το χαρτί στο εσωτερικό του φίλτρου διαφορετικά θα στάζει.

Τοποθετώντας τη δόση ESE σωστά πετυχαίνετε περισσότερη και πυκνότερη κρέμα.

XP 4000/4020 grec. PM6.5 85 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Τοποθετήστε στη θέση της τη θήκη φίλτρου **(6) (7) (8)** σφίγγοντάς την γερά προς τα δεξιά.
- Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας σβήνει.
- Γυρίστε τότε τον επιλογέα στη θέση **(9)**.
- Στην αρχή, γίνεται προκαταρκτικό βράσιμο.
- Όταν γίνει η συνιστώμενη ποσότητα καφέ (35 ml) γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **O**.
- Βγάλτε τη θήκη φίλτρου από την κεφαλή φιλτραρίσματος και πετάξτε τη χρησιμοποιημένη δόση.

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΑΤΜΟ

Το χτύπημα που ακούγεται κατά τη διάρκεια της παρασκευής του ατμού προέρχεται από την κατά διαστήματα ρύθμιση της αντλίας και δεν έχει καμία επίπτωση στη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Αν θέλετε να φτιάξετε καφέ espresso αμέσως μετά τον ατμό, η συσκευή πρέπει πρώτα να κρυώσει προκειμένου να φθάσει την κατάλληλη θερμοκρασία για την παρασκευή του espresso.

- Η συσκευή αρχίζει να κρυώνει αυτόματα όταν γυρίσετε τον επιλογέα στη θέση **O**. Όταν κρυώνει η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας ανάβει και χύνεται ζεστό νερό στο δίσκο συλλογής σταγόνων. Όταν φθάσει τη σωστή θερμοκρασία, η συσκευή κάνει κύκλο λειτουργίας espresso.

Προσοχή: κατά τη λειτουργία και μετά τη λειτουργία της συσκευής, τα μεταλλικά μέρη του αξεσουάρ cappuccino μπορεί να ζεσταθούν σε τέτοιο σημείο που να καίνε.

. Χρήση του αξεσουάρ cappuccino

Το αξεσουάρ cappuccino χρησιμεύει για την παρασκευή αφρού γάλακτος απαραίτητου για τον καφέ καπουτσίνο.

- Γεμίστε το ρεζερβουάρ νερού **(1) (2) (3)** και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή **(4)**.
- Μετατοπίστε το αξεσουάρ cappuccino προς τα έξω σε σχέση με τη συσκευή.
- Ρίξτε περίπου 100 ml άπαχο γάλα μέσα σε ένα μικρό στενό δοχείο χωρητικότητας περίπου 0,5 λίτρου το οποίο να μπορεί να χωράει κάτω από το αξεσουάρ cappuccino. Το γάλα και το δοχείο του πρέπει να έχουν κρυώσει καλά (επομένως συνιστάται να μην πλένετε το δοχείο με ζεστό νερό πριν κάνετε τον αφρό γάλατος).
- Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **(16)**.

Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας σβήνει.

- Κρατήστε το δοχείο κάτω από το αξεσουάρ cappuccino με τρόπο που το άκρο του να βυθίζεται μέσα στο γάλα.
- Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **(17).** Κρατάτε το δοχείο ίσια κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας. Προσέχετε το άκρο του το αξεσουάρ cappuccino να μην αγγίζει στον πάτο του δοχείου διότι έτσι εμποδίζεται η διέλευση του ατμού.
- Όταν γίνει ο αφρός που θέλετε, γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **(16)** για να μεταβείτε στην επόμενη φάση λειτουργίας που καθαρίζει το γάλα και δεν το αφήνει να ξηραίνεται στο στόμιο του αξεσουάρ cappuccino:
- Βγάλτε το δοχείο από εκεί που είναι.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο με νερό κάτω από το αξεσουάρ cappuccino.
- Επιλέξτε και πάλι τη θέση **(17)** για να αφαιρεθούν τα υπολείμματα γάλατος.
- Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **O**.
- Καθαρίστε το αξεσουάρ cappuccino με ένα βρεγμένο πανί.

Για να καθαρίσετε σε βάθος το αξεσουάρ cappuccino ανατρέξτε στην παράγραφο “Συντήρηση”.

. Ζέσταμα υγρών

- Γεμίστε το ρεζερβουάρ νερού **(1) (2) (3)** και βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή **(4)**.
- Μετατοπίστε το αξεσουάρ cappuccino προς τα έξω σε σχέση με τη συσκευή.
- Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **(16)**.

Μόλις η συσκευή φθάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας σβήνει.

XP 4000/4020 grec. PM6.5 86 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

- Βουτήξτε το αξεσουάρ cappuccino μέσα στο υγρό που θέλετε να ζεστάνετε.
- Γυρίστε τότε τον επιλογέα στη θέση **(17)** μέχρι να ζεσταθεί αρκετά το υγρό και στη συνέχεια ξαναβάλτε τον επιλογέα στη θέση **O** και βγάλτε από εκεί το δοχείο.
- Για άλλα υγρά εκτός από το νερό, γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **(16)** για να μεταβείτε στην επόμενη φάση λειτουργίας που καθαρίζει το γάλα και δεν το αφήνει να ξηραίνεται στο στόμιο του αξεσουάρ cappuccino:
- Τοποθετήστε ένα δοχείο με νερό κάτω από το αξεσουάρ cappuccino.
- Επιλέξτε και πάλι τη θέση **(17)** για να αφαιρεθούν τα υπολείμματα γάλατος.
- Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση **O**.
- Καθαρίστε το αξεσουάρ cappuccino με ένα βρεγμένο πανί.
- Για να καθαρίσετε σε βάθος το αξεσουάρ cappuccino, ανατρέξτε στην παράγραφο “Συντήρηση”.

Συντήρηση

- Μην πλένετε τα αξεσουάρ στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά τη χρήση πρέπει να αδειάζετε το ρεζερβουάρ νερού.

. Ο δίσκος συλλογής σταγόνων

Μετά από κάθε χρήση πρέπει να αδειάζετε τη συσκευής σας αφού αφαιρέσετε τη σχάρα **(19)**. Αν φτιάξετε πολλούς καφέδες espresso τον ένα μετά τον άλλο, πρέπει να τον αδειάζετε πότε - πότε (περίπου κάθε 7 με 8 καφέδες). Αν χρειαστεί, καθαρίστε το δίσκο συλλογής σταγόνων και τη σχάρα του με νερό και λίγο ελαφρύ υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε τον και στεγνώστε τον. Κατά την επανατοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι η πλαστική επένδυση βρίσκεται στη θέση της **(20)**.

. Η κεφαλή φιλτραρίσματος, η θήκη φίλτρου και το φίλτρο

Πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την κεφαλή φιλτραρίσματος και πλύνετε τα άλλα αξεσουάρ με νερό και λίγο ελαφρύ υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα.

Σε περίπτωση που η κεφαλή φιλτραρίσματος είναι πολύ βρώμικη, ξεβιδώστε το πλέγμα της με ένα κέρμα, καθαρίστε το και ξανασυναρμολογείστε το σφίγγοντας γερά **(21)**.

Όταν δε χρησιμοποιείτε την καφετιέρα σας espresso μην αφήνετε τη θήκη φίλτρου στη συσκευή για να μην φθαρεί το λάστιχο.

. Ο δίσκος ζεστάματος φλιτζανιών: αφαιρέστε τον για να τον καθαρίσετε με νερό και λίγο ελαφρύ υγρό για τα πιάτα. Ξεπλύνετε τον και στεγνώστε τον .

. Το αξεσουάρ cappuccino

Για να καθαρίσετε σε βάθος το αξεσουάρ cappuccino πρέπει να το βγάλετε από τη συσκευή.

Αφαίρεση των αλάτων

- Αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από την καφετιέρα σας espresso με κιτρικό ή τρυγικό οξύ.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή σας espresso επειδή το οξύ που περιέχει η σκόνη αφαίρεσης αλάτων μπορεί να κάνει ζημιά στην επιφάνεια του πάγκου ή σε οιαδήποτε άλλη επιφάνεια με την οποία τυχόν έλθει σε επαφή.
- **Η εγγύηση δεν καλύπτει συσκευές espresso οι οποίες δεν λειτουργούν κανονικά ή καθόλου λόγω μη τήρησης της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων.**

Ωστόσο, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το **αξεσουάρ αφαίρεσης αλάτων Krups τύπου F054** το οποίο διατίθεται στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις Krups. Το αξεσουάρ αυτό, εκτός από τις δύο δόσεις αφαίρεσης αλάτων περιλαμβάνει μία ταινία δοκιμής του βαθμού σκληρότητας του νερού

XP 4000/4020 grec. PM6.5 87 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

για την εκτίμηση της συχνότητας αφαίρεσης των αλάτων από τη συσκευή σας όταν χρησιμοποιείται κανονικά. Η αφαίρεση αλάτων εξαρτάται από το βαθμό σκληρότητας του νερού αλλά και από τον κύκλο χρήσης. Επομένως, η συχνότητα αφαίρεσης των αλάτων που αναγράφεται πάνω στο αξεσουάρ F054 είναι ενδεικτική.

- Στη συνέχεια ακολουθήστε την εξής μέθοδο:

- Ξεβιδώστε το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος και καθαρίστε το **(21)**.
- Διαλύστε ένα φακελάκι αξεσουάρ αφαίρεσης αλάτων KRUPS τύπου F054, μέσα σε μισό λίτρο χλιαρού νερού και ρίξτε όλο το διάλυμα μέσα στο ρεζερβουάρ νερού.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κεφαλή φιλτραρίσματος. Βάλτε να περάσει απευθείας περίπου το 1/3 του υγρού βάζοντας τον επιλογέα στη θέση **(9)**.
- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας τον επιλογέα στη θέση **(9)** και περιμένετε 10 με 15 λεπτά προκειμένου να ενεργήσει το προϊόν αφαίρεσης αλάτων.
- Στη συνέχεια, ξαναβάλτε σε λειτουργία τη συσκευή και αφήστε να τρέξει το υπόλοιπο υγρό.
- Τέλος, ξεπλύνετε με δύο ρεζερβουάρ καθαρού νερού, καθαρίστε την κεφαλή φιλτραρίσματος και ξανατοποθετήστε το πλέγμα στην κεφαλή της συσκευής (βλέπε παράγραφο “Συντήρηση”).

Προβλήματα, πιθανές αιτίες και διορθωτικές ενέργειες

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές ενέργειες
Ο espresso δεν είναι αρκετά ζεστός.	Τα φλιτζάνια, η θήκη φίλτρου και το φίλτρο είναι κρύα.	Προζεσταίνετε τα αξεσουάρ (φλιτζάνια, θήκη φίλτρου, φίλτρο). Βλέπε παράγραφο "Παρασκευή καφέ espresso".
Διαρροή καφέ γύρω από τη θήκη φίλτρου.	Η θήκη φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει σφιχτεί αρκετά.	Βλέπε παράγραφο "Παρασκευή καφέ espresso".
	Μένει καφές στην άκρη του λάστιχου φίλτρου.	Καθαρίζετε γύρω-γύρω το φίλτρο και το λαστιχάκι.
	Το λαστιχάκι της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι βρώμικο.	Καθαρίζετε το λαστιχάκι με ένα υγρό πανί.
	Το λαστιχάκι της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Krups.
Η αντλία κάνει πολύ έντονο θόρυβο.	Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ρεζερβουάρ.	Γεμίστε το ρεζερβουάρ.
	Το ρεζερβουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πατάτε γερά πάνω στο ρεζερβουάρ.
	Ο καφές πολύ μπαγιάτικος ή πολύ ξηρός και η αντλία δεν μπορεί να δημιουργήσει πίεση.	Χρησιμοποιείτε φρέσκο καφέ.
Το νερό δεν περνά καθόλου.	Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ρεζερβουάρ. Το ρεζερβουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Γεμίστε το ρεζερβουάρ. Πατάτε γερά πάνω στο ρεζερβουάρ.
	Έχει βουλώσει το φίλτρο, ο καφές είναι πολύ ψιλός ή πολύ πατημένος.	Καθαρίστε το φίλτρο και το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος. Βλέπε παράγραφο "Συντήρηση" και δοκιμάστε με πιο χοντροαλεσμένο καφέ.
	Το πλέγμα της κεφαλής φιλτραρίσματος είναι βρώμικο.	Βάλτε το πλέγμα να μουλιάσει μέσα σε διάλυμα προϊόντος αφαίρεσης αλάτων. Βλέπε παράγραφο "Συντήρηση".

XP 4000/4020 grec. PM6.5 88 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

	Η συσκευή έχει πολλά άλατα.	Βλέπε παράγραφο "Αφαίρεση αλάτων".
Το νερό περνά πολύ γρήγορα.	Ο καφές είναι πολύ χοντροαλεσμένος.	Δοκιμάστε με πιο ψιλοαλεσμένο καφέ.
	Ανεπαρκής ποσότητα καφέ.	Χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο κουτάλι για τη δοσομέτρηση τον καφέ.
	Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά.	Πατάτε περισσότερο τον καφέ.
Ο espresso δεν έχει κρέμα (καϊμάκι πάνω στον καφέ).	Ο καφές είναι πολύ χοντροαλεσμένος.	Δοκιμάστε με πιο ψιλοαλεσμένο καφέ.
	Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά.	Πατάτε περισσότερο τον καφέ.
	Μπαγιάτικος ή πολύ ξηρός καφές.	Χρησιμοποιείτε φρέσκο καφέ.
Το γάλα δεν κάνει αρκετό αφρό.	Το αξεσουάρ cappuccino είναι βουλωμένο.	Βλέπε παράγραφο "Συντήρηση".
	Πολύ μπαγιάτικο γάλα.	Χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα.
	Χλιαρό γάλα.	Βάζετε το γάλα στο ψυγείο.
Πολύ νερό στον καφέ της θήκης φίλτρου.	Ο καφές δεν έχει πατηθεί αρκετά.	Πατάτε περισσότερο τον καφέ.
	Ανεπαρκής ποσότητα καφέ.	Βάζετε περισσότερο καφέ.

Συνταγές

Γευτείτε τον espresso σας όποτε το θελήσετε: όταν θέλετε να χαλαρώσετε ή στο τέλος ενός καλού γεύματος.

Ακολουθούν μερικές συνταγές που μπορείτε να εφαρμόσετε με την καφετιέρα σας espresso.

. Πρωτότυπος espresso

- Γεμίζετε το κουτάλι δοσομέτρησης με καλοκαβουρντισμένο και καλής ποιότητας καφέ ειδικό για espresso και τον βάζετε να τρέξει απευθείας μέσα στο προζεσταμένο φλιτζάνι.

Όταν χρησιμοποιείτε καλοαλεσμένο καφέ καλής ποιότητας σχηματίζεται μια μεγάλη κορόνα καϊμάκι μέσα στο φλιτζάνι.

- Προσθέτετε ζάχαρη αν θέλετε και αρχίστε να το απολαμβάνετε. Ο πρωτότυπος espresso πίνεται χωρίς γάλα αλλά με πολλή ζάχαρη.

. Καπουτσίνο

Για ένα καθώς πρέπει καπουτσίνο οι ιδανικές ποσότητες είναι οι εξής: 1/3 καφέ, 1/3 ζεστό γάλα, 1/3 αφρώδες γάλα. Επομένως, η ποσότητα ζεστού γάλατος + αφρού που σχηματίζεται πρέπει να είναι περίπου διπλάσια από τον καφέ.

- Χρησιμοποιείτε μεγάλα φλιτζάνια τα οποία να έχετε προηγουμένως ζεστάνει.
- Γεμίζετε τα με καφέ σε ποσότητα που να αντιστοιχεί σε ένα φλιτζάνι καφέ espresso και συμπληρώνετε με γάλα το οποίο έχετε ήδη κάνει αφρό με το αξεσουάρ cappuccino.
- Στο τέλος, ρίχνετε μέσα σοκολάτα σε σκόνη.

. Καφές με κρέμα

- Παρασκευάζετε ένα συνηθισμένο καφέ espresso μέσα σε ένα μεγάλο φλιτζάνι.
- Προσθέτετε μια στάλα κρέμα για να κάνετε καφέ με κρέμα.

Μπορείτε επίσης να βάλετε ζεστό γάλα αντί για κρέμα.

. Καφές corretto*

- Παρασκευάζετε ένα συνηθισμένο καφέ espresso.
- Στη συνέχεια τροποποιείτε ελαφρά τη γεύση προσθέτοντας 1/4 ή 1/2 ποτηράκι κονιάκ.

Στην περίπτωση αυτή το ούζο, το τσίπουρο από σταφύλια, το Sambuco, το κιρς και το Cointreau μπορούν να χρησιμοποιηθούν κάλλιστα αντί του κονιάκ.

Σίγουρα υπάρχουν ακόμα κι άλλοι πολλοί τρόποι να “εξευγενίσετε” τον καφέ espresso. Η φαντασία δεν έχει όρια.

XP 4000/4020 grec. PM6.5 89 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

. Λικέρ με καφέ*

- Μέσα σε ένα άδειο μπουκάλι των 0,75 λίτρων, αναμιγνύετε 3 φλιτζάνια espresso, 250 γραμ. σκούρα ζάχαρη, 1/2 λίτρο κονιάκ ή κιρς.
- Αφήνετε το μίγμα να μαρινάρει για τουλάχιστον 2 εβδομάδες.

Με τον τρόπο αυτό πετυχαίνετε ένα απολαυστικότατο λικέρ που αρέσει πολύ στους φανατικούς του καφέ.

. Παγωμένος ιταλικός καφές

4 μπάλες παγωτό βανίλια, 2 φλιτζάνια κρύο espresso με ζάχαρη, 1/8 λίτρου γάλα, φρέσκια κρέμα, τριμμένη σοκολάτα.

- Αναμιγνύετε τον κρύο espresso με το γάλα.
- Κατανέμετε το παγωτό μέσα στα ποτήρια, ρίχνετε από πάνω τον καφέ και διακοσμείτε με τη φρέσκια κρέμα και την τριμμένη σοκολάτα.

. Καφές α λα φριζόν*

- Προσθέτετε ένα ποτηράκι ρούμι σε ένα φλιτζάνι espresso με ζάχαρη.
- Διακοσμείτε με ένα μεγάλο στρώμα φρέσκιας κρέμας και σερβίρετε.

. Expresso φλαμπέ*

2 φλιτζάνια espresso, 2 ποτηράκια κονιάκ, 2 κουταλιές καφέ σκούρα ζάχαρη, φρέσκια κρέμα.

- Ρίχνετε το κονιάκ μέσα σε ποτήρια που αντέχουν στη θερμότητα, ζεσταίνετε και βάζετε φωτιά.
- Προσθέτετε τη ζάχαρη, αναμιγνύετε, ρίχνετε τον καφέ και διακοσμείτε με φρέσκια κρέμα.

Αν θέλετε μπορείτε επίσης να διαλύσετε τον espresso μέσα σε λίγο καυτό νερό.

. Expresso παρφέ*

2 φλιτζάνια espresso, 6 κρόκοι αυγών, 200 γραμ. ζάχαρη, 1/8 λίτρου φρέσκια ζαχαρωμένη κρέμα, 1 ποτηράκι λικέρ πορτοκάλι.

- Χτυπάτε τους κρόκους αυγών με τη ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί μια πυκνή και αφρώδης μάζα.
- Προσθέτετε τον κρύο espresso και το λικέρ πορτοκάλι.
- Στη συνέχεια αναμιγνύετε τη χτυπητή φρέσκια κρέμα.
- Ρίχνετε το μείγμα μέσα σε ποτήρια τύπου σαμπάνιας ή κοινά ποτήρια.
- Βάζετε τα ποτήρια στην κατάψυξη.

. Πουτίγκα α λα μόκα

2 φλιτζάνια espresso, 1/2 λίτρο γάλα, 1 φακελάκι σκόνη για πουτίγκα με γεύση βανίλια, 3 κρόκοι αυγών, 1/8 λίτρου φρέσκια ζαχαρωμένη κρέμα, 150 γραμ. ζάχαρη.

- Παρασκευάζετε μία πουτίγκα με γεύση βανίλια με το γάλα, τη σκόνη για πουτίγκα και τη ζάχαρη.
- Προσθέτετε τους κρόκους αυγών στην πουτίγκα όσο αυτή είναι ακόμα ζεστή.
- Κρυώνετε και προσθέτετε τον espresso και την χτυπητή κρέμα.

(* : η κατάχρηση οινοπνεύματος βλάπτει την υγεία)

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

XP 4000/4020 grec. PM6.5 90 30/11/04, 15:55

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals

XP4000/XP4020 EU11/Gr 0827 420

Downloaded from CoffeeMachineManual.com Manuals